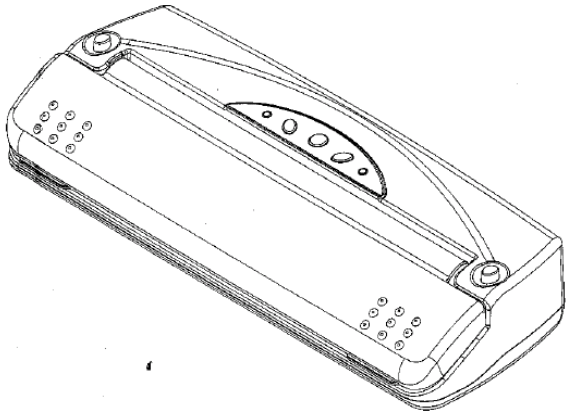
Operating Instructions

Vacuum Sealer System VC11

Order No 1360



Content

	Page
Foreword	2
Prior to Commissioning	2
General Safety Regulations	2
Features and Functions	4
Operating Instructions	4
Cleaning and Maintenance	6
Food storage safety information	8
General rules for food safety	9
Troubleshooting	10
Technical Data	10
Disposal	11
Guarantee	12

Foreword

Dear Customer,

Please read these operating instructions carefully before commissioning the vacuum sealer system.

Please especially observe the safety notices on the following pages.

Keep these instructions for future reference and pass them on if you give the device away to someone else.

Prior to commissioning

Check the device for visible damage.

The power connections and the plug may not show any damages. If you detect damage, have the device checked by a qualified technician prior to putting it into operation in order to avoid any danger.

Note down the order number on the type plate of the device in the field below and keep this manual in a safe place.

Order no.: _____

General safety regulations

The product you have purchased corresponds to the latest state of technology and the accepted safety regulations, still there are potential risks. Only operate the vacuum sealer system in an immaculate condition and observe these operating instructions!

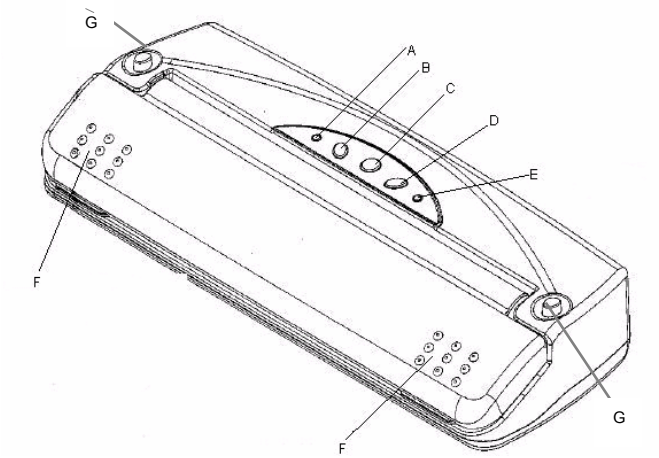
Only use the device for its intended purpose. It is designed for home use and is not suitable for commercial application. The Warranty shall be rendered invalid by use for purposes other than those described herein.

Attention:

The vacuum sealer system is an electrical device, and certain basic safety standards must be applied at all times, as follows:

1. Always unplug this appliance from the electrical outlet immediately after using and before cleaning.
2. Keep the unit away from water or other liquids to avoid electrical discharge; don't plug the product in if it's resting on a wet surface.
3. To disconnect remove the plug from the outlet.
4. Close supervision is necessary when the appliance is used by or near children, invalids or disabled persons.
5. Store this appliance to a safe place, out of the reach of children.
6. Use this appliance only for its intended use as described in this manual. Do not use attachments not recommended; specifically any attachments not provided with the unit.
7. Never operate this appliance if it has a damaged cord or plug, if it is not working properly, return it to the Service Centre for examination and repair.
8. Keep this appliance away from sources of heat (gas, electric, burner, heated oven).
9. When disconnect, please unplug by grasp the plug and not the cord, to avoid any injury.
10. Before plugging the appliance in or when you operate it, make sure your hands are dry and safe to do the actions.
11. It's better not to use an extension cord with this unit: However, if one is used, use extension cords which are in good condition, with an earthed connection, and with a minimum rating of 10A.
12. Do not move the vacuum sealer system when it is in operation.
13. Place the unit on a solid surface to avoid movement or falling.
14. This product has been designed for domestic use only. Any professional use, inappropriate use or failure to comply with the instructions, the manufacturer accepts no responsibility for and the guarantee will not apply.
15. Do not use outdoors. This appliance is for household use only. Avoid humid environments.
16. It is no need to use any lubricant, such as lubricating oils on this appliance.
17. Never immerse the unit into water. If the cord and plug become wet at any time, remove the plug from the electric socket while wearing dry rubber gloves. If the unit has been immersed, send it immediately to an authorized service centre or to your dealer.
18. To avoid getting burned, never touch the sealing bar while the unit is operating.
19. Don't open the unit or attempt to change or repair. Unauthorized repairs may invalidate the warranty.

Features and Functions



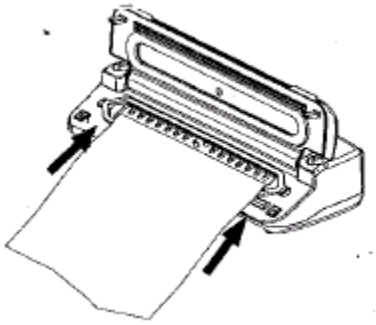
A	Indicator lamp (for seal)
B	Seal only (Schweißen)
C	Cancel (Abbruch)
D	Vacuum/Seal (Vakuum)
E	Indicator lamp (for vacuum)
F	Cover-lock
G	Cover-unlock

Indicator lamp:	For indicate the vacuum or seal process.
Seal only (Schweißen):	For sealing the bag without vacuum.
Cancel (Abbruch):	For switch off the vacuuming and sealing action whenever the operator wants to stop the operation.
Vacuum/Seal (Vakuum):	For draw air out of the bag and automatically change operation to seal the bag after vacuum is completed.
Cover Lock:	To lock the cover. On the left side and right side of the cover there is a key-press.
Cover-unlock:	Press to unlock the cover.
Sealing strip:	Contains a heating wire covered with Teflon which allows the bag to seal but not to stick to the strip.

Operating Instructions

After each sealing session and before starting up, check to make sure the unit and all accessories that come in contact with the foodstuff are thoroughly clean. Follow the cleaning instructions on the description page.

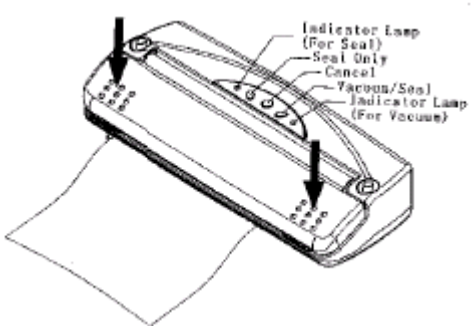
Step 1: Open the lid and place an open side of the bag in the chamber- with the smooth side up.



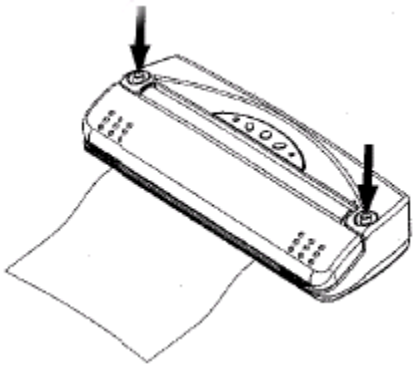
Braukmann GmbH
Raiffeisenstraße 32
D-59757 Arnsberg

Tel.: 02932 / 547660
Fax: 02932 / 5476677
info@braukmann.de

Step 2: Press the cover down



Step 3: Press for release
(after sealing process)



Making a bag using the bag roll

Place the unit on a dry place. Make sure the working area in front of the unit is free of obstacles and wide enough to accommodate the food bags.

1. Plug the unit into 230V~ power source – now the unit is ready for operation.
2. Make sure that the bag you want to use is at least 8cm/3.1in. longer than the food. Add another 2 cm/0.8in. each time the bag is re-used.
3. Unroll the bag to the desired length and cut the bag to the appropriate length with precise and clear cut. Open the lid and put one end of the bag on top of the black rubber strip, then close the cover (see **Step 1**).
4. Press the cover down heavily on both sides by the dotted areas using two hands until two click sounds heard (see **Step 2**).
5. Press the “Schweißen”-Button and the red LED control light starts flashing.
6. When the LED light turns off, the bag is sealed.
7. Now you have a custom-sized bag.

Preserve food with vacuum:

1. Put the food that you want to preserve inside the bag.
2. Clean and straighten the open end of the bag, make sure that there are no wrinkles or ripples on the panels of the open ends.
3. Remove any unwanted liquids or food residue from the inside of the bag.
4. Make sure that both panels of the bag are located within the rippled area (vacuum plate), but below the round post which is the vacuum pump hole to ensure no vacuum leaking.
5. Close the cover and then press heavily on both sides of the cover in the dotted areas until two click sounds heard.
6. Press the “Vakuum”-button then the bag will be automatically vacuumed and sealed.

7. After that press the two “Cover Lock”-buttons and the process is completed (see **Step3**).
8. Check the appearance of the sealed bag; it should have a stripe across the seal and no wrinkles otherwise the seal may not be complete.
9. If you need to interrupt the vacuum operation (e.g. the bag is incorrectly positioned) first presses the “Abbruch” pushbutton and then the “Cover-Unlock”-buttons.

Helpful Hints

1. Do not put too much food inside the bag; leave enough empty length in the open end of the bag so that the bag can be placed in the vacuuming plate more positively.
2. Do not wet the open end of the bag. Wet bags may be difficult to seal tightly.
3. There are many non-food uses for vacuum packing. Keep camping supplies such as matches, first aid kits and clothing clean and dry. Keep flares for auto emergencies ready. Keep silver and collectibles untarnished.
4. Clean and straighten the open end of the bag before sealing the bag. Make sure nothing is leaving on the open area of the bag. Foreign objects or creased bags may cause difficulty to seal tightly.
5. Do not leave too much air inside the bag. Press the bag to allow extra air to escape from the bag before vacuuming it. Too much air inside the bag increases the vacuum pump loading and may cause that the motor works insufficient to draw away all the air out of the bag.
6. If the foods you’re sealing have sharp edges, such as bones, spaghetti or shellfish, pack the edges with kitchen paper to avoid tearing the bag
7. Suggest to vacuum seal one bag within 1 minute to let the appliance cool down enough.
8. If it’s not reach the required vacuum for some unknowable reason, the vacuum system will shut automatically after 30 seconds. In this situation please check if there is a hole in the bag or if the bag is not placed properly.

Open a sealed bag

Cut the bag straight across with scissors, just inside the seal.

Resealing

You can reseal many foods in their original store packages (i.e. potato chip bags), follow the steps shown in chapter “Preserve food with vacuum” to seal when resealing foods.

Note: The vacuum preservation system can’t be directly used for the vacuum sealing of canisters or canning jars.

Cleaning and maintenance

Your Vacuum Sealing System VC11 is easy to clean, just observe the following steps.

1. Carefully wash your hands before cleaning the machine and accessories.
2. Be sure to unplug the unit before cleaning.
3. Do not immerse in water or any other liquids.
4. Do not use abrasive cleaners to clean the unit, for they will scratch the surface.
5. Wipe the outside of the unit with a damp cloth or sponge and mild dish soap.

6. To clean the inside of the unit wipe away any food or liquids with a paper towel.
7. Dry thoroughly before using again.

Warning: Make sure to unplug the unit before cleaning. If liquid was accidentally spoiled into any part of the unit, don't plug it in or attempt to re-use. Contact your authorized service centre or dealer.

Preservation bags:

1. Washing the bagging material in warm water with a mild dishwashing soap, then rinse the bags well and allow drying thoroughly before reusing.

Note: Bags used to store raw meats, fish or greasy foods can't be reused.

Vacuum interface:

The removable vacuuming interface is very easily to clean. You can take it out and re-assemble. Unbag the airproof loop of sponge from the interface and put it into warm and soapy water for safe washing.

Note: The airproof loop of sponge should be dried thoroughly prior to reassembling, when re-assembling, be careful to prevent any damage and assembles as original position to ensure no vacuum leaking.

Storing your vacuum sealing system:

Keep the unit in a flat and safe place, out of the reach of children.

Vacuum bag guidelines

Vacuum sealing for the refrigerator

For the busy family, meals can be prepared ahead and vacuum-sealed in individual servings.

Preparing food for the freezer

1. In properly stored conditions, the vacuum sealer helps you to maintain the food's freshness.
2. Freeze the foods which need to hold its shape or fragile, then vacuum seal them in a vacuum bag and return to freezer. Food such as meat berries and bread can so be frozen without fear of freezer.
3. In order to vacuum seal liquid-based foods, such as soups, casseroles or stew, freeze them first in a baking pan or tempered dish, vacuum seal them, label and stack them in your freezer as soon as they are in frozen solid.
4. Blanch the vegetables by cooking briefly in boiling water or microwave oven, cool them down , then vacuum seal them in convenient portions.
5. To vacuum seal the foods not frozen, two extra inches are required for bag length to allow for expansion while freezing. Place the meat or fish on a paper towel and vacuum seal with the paper towel in the bag, this way will help to absorb moisture from the foods.
6. Before storing the foods such as tortillas, crepes or hamburger, use wax or parchment paper between them to stack the pieces, this will be easier to remove some of the food, reseal the rest and immediately replace in the freezer.

Food storage safety information

This vacuum preservation system will change the way you purchase and store foods. Once you are accustomed to vacuum packing, it will become an indispensable part of your food preparation. Please follow certain procedures when using this appliance to ensure food quality and safety:

1. Chemical reactions in the food to air, temperature, moisture as well as enzyme actions, growth of microorganisms or contamination from insects will cause food spoilage.
2. The leading cause for food to lose nutritive value, texture, flavor and quality is oxygen in the air. Most microorganism growth relies on air, for it will carry moisture into and out of foods unless they are protected with moisture-proof packing. Frozen foods being exposed to freezer air will get freezer burn.
3. The vacuum seal packing removes up to 90% of the air from the package. Its approximately 21% oxygen in the air, so 90% air removal leaves a 2% to 3% residual oxygen level in vacuum-sealed foods. When the oxygen level is at or below 5%, as you know, most microorganisms are inhibited from growth.
4. In general, there are three categories of microorganisms: mold, yeast and bacteria, they are present everywhere, but only under certain conditions they can cause problems.
5. In a low oxygen environment or in the absence of moisture, mold can't grow; in moisture, sugar and a moderate temperature circumstance, yeast can grow with or without air. Refrigeration will slow the growth of yeast and freezing stops it completely; Bacteria can grow with or without air.
6. One of the extremely dangerous type of bacteria is clostridium botulinum and they can grow under the right conditions without air: in the temperature range of 40F – 115F (4°C – 46°C). Conditions for growth are foods lacking acid, low oxygen environment and temperatures greater than 40F (4°C) for extended time.
7. Frozen, dried, high in acid, salt or sugar foods can resistant to botulinum. Non-acid foods which include meat, seafood, lye-cured olives, poultry, fish, eggs and mushrooms; low-acid foods which are mostly vegetables; medium-acid foods include overripe tomatoes, onions, chili peppers, figs and cucumbers are easy be infected by botulinum.
8. Foods most susceptible to botulinum should be refrigerated for short term and frozen for long-term storage, and consume them immediately after heating.
9. Some dried foods, such as flour and cereals may contain insect larvae, if do not vacuum-sealed, larvae may hatch during storage and contaminate the foods. To prevent weevils and other insects from hatching, store these foods in vacuum seal package.
10. Avoid spoilage; foods should be stored at low temperatures; few species of microorganisms could grow without air but not at low temperature.
11. If temperatures in the refrigerator greater than 40°F (4°C) (especially for extended periods of time), it will support the growth of harmful microorganisms, so you should keep the temperature at 40°F (4°C) or below.
12. The temperature of your freezer should be 0°F (-17°C) or lower, this is ideal temperature for storing foods, although freezing does not kill microorganisms, it retards their growth.
13. The vacuum-sealed storage temperature will affect dried foods; their shelf life is extended 3-4 times for every 18°F (10°C) drop in temperature.

Functions

1. The main function of this appliance is to store a wide kind of foods for freshness, longer shelf life, flavor and convenience. In general, vacuum packaging keeps food fresh up to three times as long as other traditional food storage methods. Once this appliance will be an indispensable part of your life, you will have less food spoilage and it will save your money.

a. Cook in advance to vacuum seal and store individual portions or entire meals. These vacuum bags are not recommended for microwave or boil-in-bag cooking, please use the general cooking methods to reheat the vacuum-sealed foods.
b. Prepare foods in advance for picnics and camping trips or barbecues.
c. Eliminate freezer burn.
d. Package foods, such as meat, fish, poultry, seafood and vegetables to freeze or refrigerate.
e. Package dry foods, such as beans, nuts, and cereals to store longer.

2. This system can also be used to store and protect other items; valuable items, such as photos, important documents, stamp collections, book collections, jewellery, cards, comics etc.; hardware items, such as screws, nails, studs and bolts; medicines, band-aids and other firs-aid items etc.

General rules for food safety

From scientific study and common sense, we can learn the following food safety rules and it will lead you to improve the food safety and to optimize food storage.

1. If perishable foods have been heated, defrosted or un-refrigerated, consume them immediately.
2. To re-vacuum the vacuum-packed foods after they have been opened, follow the instructions to refrigerate after opening and store re-vacuumed packages properly.
3. The suitable way to defrost your food is to place it in the refrigerator until defrosted, never defrost foods in hot water or via heat sources or in a microwave oven.
4. It will be harmful if you consume the foods which have been left out at room temperature for more than a few hours, especially if they have been prepared with a thick sauce, in a vacuum package, or in some other low-oxygen environment.
5. To cool down food temperature quickly, please spread vacuum packages evenly throughout refrigerator or freezer.
6. Before vacuum sealing, it's necessary to clean your hands, and all utensils and surfaces to be used for cutting and vacuum sealing foods.
7. Refrigerate or freeze the perishable foods immediately, if you have vacuum-sealed them, and do not leave them sitting at room temperature.
8. The shelf life of dry foods such as nuts, coconut or cereals will be extended in vacuum-sealed package, while storing them in dark place. Oxygen and warm temperature will cause high-fat content foods fat to rancidity.
9. Before vacuum sealing some fruit and vegetables, such as apples, bananas, potatoes and root vegetables, peel them, this will extend their shelf lives.
10. When vacuum seal some vegetables such as broccoli, cauliflower and cabbage fresh for refrigeration, they will emit gases, so it's need to blanch and freeze these foods before vacuum sealing.

Troubleshooting

Here are the steps to follow if you're experiencing difficulties with your product.

The unit isn't working.

- Make sure the unit is plugged in correctly. Check the electrical outlet by plugging in another appliance.
- Check to see if the cord or the plug is damaged. If they are, don't attempt to start.

The unit doesn't carry out the first sealing on the cut part of the roll.

Check whether the roll part has been correctly positioned as described in point "**Making a bag using the bag roll**".

The unit doesn't create a complete vacuum inside the bags.

- The open end of the bag should remain entirely inside the recess of the vacuum chamber.
- Check for impurities on the sealing gasket and the gaskets. Clean them and replace in the correct positions.
- Invert the useful side of the lower gasket by turning it over.
- There may be a hole in the bag. To find out, seal the bag with some air inside, immerse the bag in water and press on it. Bubbles indicate a leakage. Seal again or use another bag.

Bags aren't sealing correctly.

- The cause may be the sealing bar overheating or melting the bag. Open the lid and let the sealing bar cool down for several minutes.

The bag doesn't hold the vacuum after being sealed.

- This may be caused by a leakage due to wrinkles, crumbs, fats or liquids. Open the bag, clean the upper part and take any foreign matter off the sealing bar before trying to seal again.

- Make sure the bag is free of holes. If sealing foods with sharp edges, first line the bag with napkins or paper towels.

Technical Data

Art-No	1360
Output	110 W
Power Supply	230 ~ 50 Hz

Electromagnetic compatibility

The vacuum sealer system is designed to satisfy current electromagnetic compatibility requirements. If you suspect that operation interferes with the normal running of your television, radio or other electric appliances try to change the position of the sealer until the interference ceases, or connect the unit to another outlet.

Responsibilities The manufacturer, the dealer and the importer consider themselves responsible for the safety, reliability and performance of the vacuum sealer only if:

- The unit is used in compliance with instructions.
- The electric system used complies with IEC standards.
- Assembly, additions, changes or repairs are carried out by qualified personnel.

The company reserves the right to make technical and functional changes to the product without prior notice.

Disposal

Dispose of the packaging in the proper manner.
If at any time in the future you should need to dispose of this product please note that Waste electrical products should not be disposed of with household waste. Please recycle where facilities exist. Check with your Local Authority or retailer for recycling advice.

(Waste Electrical and Electronic Equipment Directive)

For the Caso vacuum sealer system we grant a

Guarantee
of 2 years

For this device we grant a guarantee of 24 months, starting with the date of sale
regarding defects due to faulty manufacture or material. Your legal warranty claims according to §439 ff. BGB-E are not affected by this. This guarantee does not accept defects due to inappropriate treatment or use as well as defects which do not influence the function or the value of the vacuum sealer system essentially. Further on we do not grant a guarantee for wear parts or damage in transit as well as for defects due to repairs which have not been effected by us.
In case of legitimate claims we will decide wether to repair the device or to send you a new one.

Apparent defects have to be indicated within 14 days after delivery.
Additional claims will not be accepted.

In order to assert your warranty claims please contact us before sending the device together with the sales slip.

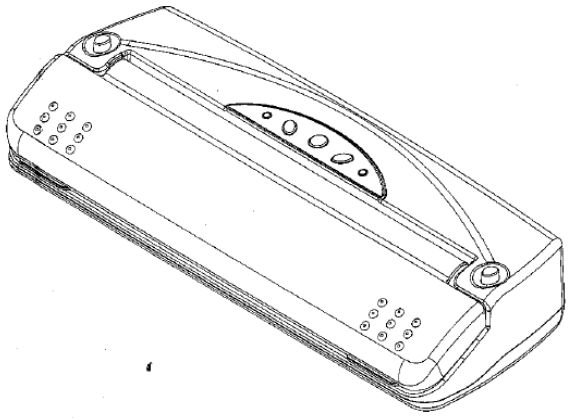
Braukmann GmbH
Raiffeisenstraße 32
59757 Arnsberg

Repairs beyond any guarantee claim will be charged as low as possible.

Bedienungsanleitung

Vakuumierer VC11

Art.-Nr. 1360



Inhalt

	Seiten
Vorwort	**14**
Vor der Inbetriebnahme	**14**
Grundlegende Sicherheitsvorschriften	**14**
Produktbeschreibung	**16**
Inbetriebnahme	**17**
Reinigung und Wartung	**19**
Sicherheitshinweise zur Aufbewahrung von Lebensmitteln	**21**
Allgemeine Grundsätze zur Lebensmittelsicherheit	**22**
Hilfe im Fall von Störungen	**23**
Technische Merkmale	**24**
Hinweis zum Umweltschutz	**24**
Garantie	**25**

Braukmann GmbH
Raiffeisenstraße 32
D-59757 Arnsberg

Tel.: 02932 / 547660
Fax: 02932 / 5476677
info@braukmann.de

Vorwort

Sehr geehrte Kundin, sehr geehrter Kunde,

bitte lesen Sie diese Bedienungsanleitung sorgfältig durch bevor Sie den Vakuumierer in Betrieb nehmen.

Beachten Sie insbesondere die Hinweise zur Sicherheit auf den folgenden Seiten.

Bewahren Sie diese Anleitung zum späteren Nachschlagen auf, und geben Sie die Unterlagen an einen eventuellen Nachbesitzer weiter.

Vor der Inbetriebnahme

Kontrollieren Sie das Gerät auf sichtbare Schäden.

Das Stromkabel und der Stecker dürfen keine Schäden aufweisen. Bemerken Sie einen Schaden, ist vor der Inbetriebnahme eine Kontrolle durch einen qualifizierten Kundendienst vorzunehmen, um Gefährdungen zu vermeiden.

Notieren Sie in dem unteren Feld die Bestell- Nr., die sich auf dem Typenschild des Gerätes befindet und bewahren Sie diese Anleitung gut auf.

Bestell-Nr. :

Grundlegende Sicherheitsvorschriften

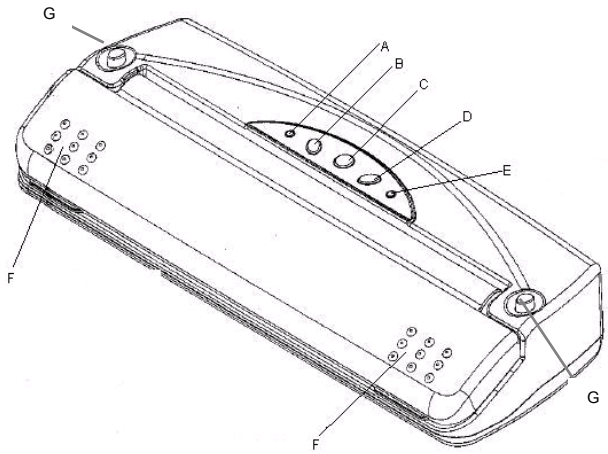
Das von Ihnen erworbene Produkt entspricht dem Stand der Technik und den anerkannten sicherheitstechnischen Regeln, trotzdem können Gefahren entstehen. Betreiben Sie bitte den Vakuumierer nur in einwandfreiem Zustand und unter Beachtung dieser Bedienungsanleitung. Das Gerät ist nur für seinen bestimmungsgemäßen Einsatzzweck zu verwenden. Das Gerät ist für den privaten Gebrauch ausgelegt und für gewerbliche Zwecke ungeeignet. Bei zweckfremdem Einsatz erlischt der Garantieanspruch.

Wichtige Hinweise:

Der Vakuumierer VC11 ist ein elektrisches Gerät, für das die folgenden Sicherheitsvorschriften beachtet werden müssen:

1. Ziehen Sie immer umgehend nach Benutzung und vor der Reinigung den Stecker aus der Steckdose.
2. Um einen Stromschlag zu vermeiden, halten Sie das Gerät fern von Wasser oder jeder anderen Flüssigkeit; stecken Sie nicht den Stecker in die Steckdose, wenn das Gerät auf einer nassen Fläche steht.
3. Zum Ausschalten ziehen Sie den Stecker aus der Steckdose.
4. Strenge Überwachung ist notwendig, wenn das Gerät in der Nähe von Kindern, Behinderten oder kranken Menschen benutzt wird oder diese es selbst benutzen.
5. Bewahren Sie das Gerät an einem sicheren Ort, außerhalb der Reichweite von Kindern, auf.
6. Verwenden Sie das Gerät nur für seinen bestimmungsgemäßen Einsatzzweck, wie in dieser Bedienungsanleitung beschrieben. Benutzen Sie keine Zubehörteile, die nicht vom Hersteller empfohlen worden sind; insbesondere keine Zubehörteile, die nicht mit diesem Gerät geliefert wurden.
7. Benutzen Sie das Gerät nicht, wenn das Netzkabel oder der Stecker beschädigt ist oder der Vakuumierer anderweitig nicht funktioniert. Schicken sie es zur Wartung und/oder zur Reparatur zu einem autorisierten Kundendienst.
8. Halten Sie das Gerät fern von jeglichen Wärmequellen (Gas, Strom, Brenner, beheizter Ofen).
9. Um jegliche Verletzungsgefahr zu vermeiden, ziehen Sie das Gerät immer am Stecker aus der Steckdose und nicht am Stromkabel.
10. Bevor Sie das Gerät an die Stromversorgung anschließen, vergewissern Sie sich, dass Ihre Hände trocken und unversehrt sind.
11. Es wird empfohlen, dieses Gerät nicht mit einem Verlängerungskabel zu benutzen. Sollte dies dennoch notwendig sein, benutzen Sie ein Verlängerungskabel mit einer geerdeten Verbindung sowie einer minimalen Belastbarkeit von 10A und vergewissern Sie sich, dass es sich in einwandfreiem Zustand befindet.
12. Bewegen Sie den Vakuumierer VC11 nicht, während er in Betrieb ist.
13. Vergewissern Sie sich, dass das Gerät nicht auf dem Rand einer Arbeitsoberfläche, eines Tisches, usw. steht, von wo es leicht herunterfallen kann.
14. Das Gerät ist für den privaten Gebrauch ausgelegt und für gewerbliche Zwecke ungeeignet. Bei zweckfremdem Einsatz erlischt der Garantieanspruch.
15. Benutzen Sie das Gerät nicht im Freien. Das Gerät ist nur für den Hausgebrauch gedacht. Vermeiden Sie feuchte Umgebung.
16. Der Einsatz von Schmiermitteln / -ölen ist bei diesem Gerät nicht notwendig.
17. Der Vakuumierer VC11 darf nicht ins Wasser getaucht oder benutzt werden, wenn das Stromkabel oder der Stecker nass sind; sollte dies während des Gebrauchs passieren, dann muss der Stecker unverzüglich aus der Steckdose gezogen werden; hierzu müssen unbedingt trockene Gummihandschuhe getragen werden. Benutzen Sie das Gerät nicht, nachdem Sie es aus dem Wasser genommen haben (schicken Sie es unverzüglich an ein autorisiertes Service-Center oder zu einem Händler Ihres Vertrauens).
18. Um eventuellen Verbrennungen vorzubeugen, berühren Sie den Schweißbalken niemals, während das Gerät in Betrieb ist
19. Das Gerät weder öffnen noch verändern. Die Reparaturen dürfen nur und ausschließlich von hierzu autorisiertem Personal ausgeführt werden. Durch nicht autorisierte Reparaturen verliert die Garantie ihre Gültigkeit.

Produktbeschreibung



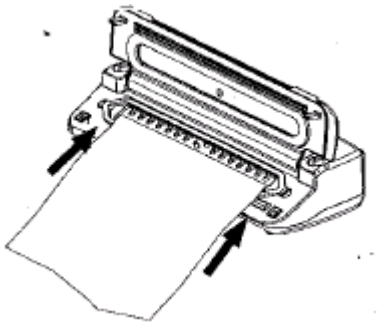
A	Anzeigelampe (Versiegeln)
B	Schweißen
C	Abbruch
D	Vakuum
E	Anzeigelampe (Vakuum)
F	Deckel-Verschluß
G	Entriegelung

Anzeigelampen:	Zeigen den Vakuum-/Versiegelungsbetrieb an.
Schweißen:	Versiegeln des Beutels ohne Vakuum.
Abbruch:	Abbruch des Vakuum- und des Versiegelungsvorgang zu jedem beliebigen Zeitpunkt.
Vakuum:	Zieht Luft aus dem Beutel (Vakuumieren), im direkten Anschluss an diesen Vorgang wird der Beutel verschweißt.
Schweißen:	Versiegeln des Beutels ohne Vakuum.
Deckel-Verschluss:	Öffnen/Verschließen des Deckels. Auf der rechten und linken Seite des Deckels befindet sich jeweils ein Druckschalter.
Entriegelung:	Löst die Deckelverriegelung.
Schweißbalken:	Enthält einen teflonbeschichteten Heizdraht; dieser ermöglicht es, den Beutel zu versiegeln, ohne dass er festklebt.

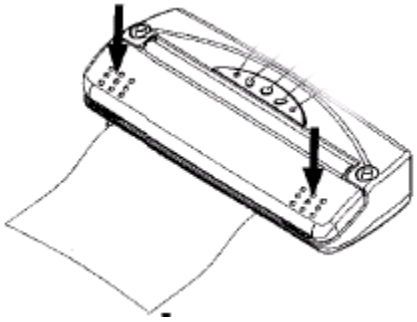
Inbetriebnahme

Vor jedem Gebrauch und nach jedem Versiegeln müssen sowohl Ihr Gerät als auch sämtliche mit den Lebensmitteln in Berührung kommende Zubehörteile sorgfältig gereinigt werden; befolgen Sie dazu bitte die in dem Abschnitt „Reinigung und Wartung“ aufgeführten Anweisungen.

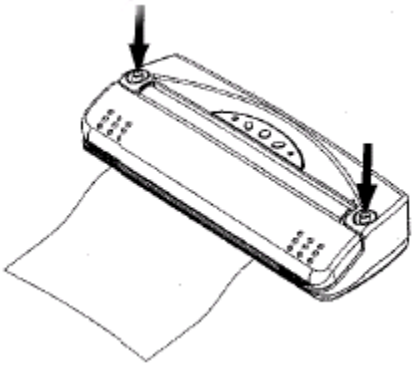
Schritt 1: Heben Sie den Deckel an und platzieren Sie eine geöffnete Seite des Beutels in der Vakuum-Kammer – mit der glatten Seite nach oben



Schritt 2: Drücken Sie den Deckel nach unten



Schritt 3: Drücken zum Entriegeln (nach Beendigung des Schweißvorganges)



Vakuum-Verpacken in einem von der Rolle stammenden Beutel

Stellen Sie das Gerät an einem trockenen Platz auf und achten Sie dabei darauf, dass der Arbeitsbereich vor dem Gerät frei von anderen Gegenständen und groß genug ist, um die Beutel mit den zu verpackenden Lebensmitteln darauf legen zu können.

1. Schließen Sie das Gerät an eine 230V~ Steckdose an, es ist dann betriebsbereit.
2. Rollen Sie die Folie auf die von Ihnen gewünschte Länge aus und schneiden Sie sie, mit einem genauen und sauberen Schnitt, auf die gewünschte Länge ab. (Vergewissern Sie sich, dass die Länge des zu benutzenden Beutels mindestens 8cm länger als das zu konservierende Lebensmittel ist und berücksichtigen Sie weitere 2cm, falls der Beutel nach dem Aufschneiden ein weiteres Mal versiegelt werden soll) Öffnen Sie den Deckel und legen Sie ein Ende des Beutels auf die schwarze Gummidichtung, schließen Sie dann den Deckel (siehe **Schritt 1**).
3. Drücken Sie nun den Deckel auf beiden Seiten (auf den gepunkteten Bereichen) fest nach unten, bis Sie zwei “Klick- Geräusche hören. Benutzen Sie dafür beide Hände (siehe **Schritt 2**).
4. Drücken Sie den “Schweißen”- Knopf, die rote Kontrolllampe leuchtet dann auf.
5. Wenn die Kontrolllampe erlischt, ist der Beutel verschweißt.
6. Nun haben Sie einen maßgeschneiderten Beutel.

Aufbewahrung von Lebensmitteln mit Hilfe von Vakuum

1. Stecken Sie die Lebensmittel, die Sie aufbewahren möchten, in den Beutel.
2. Reinigen und glätten Sie das offene Ende des Beutels und vergewissern Sie sich, dass keine Falten und keine Wellen auf den Flächen des offenen Endes sind.
3. Entfernen Sie unerwünschte Flüssigkeiten oder Essensreste von der Innenseite des Beutels.
4. Vergewissern Sie sich, dass sich beide Seiten des offenen Endes des Beutels innerhalb des gewellten Bereichs, der Vakuumplatte, befinden, jedoch unterhalb des runden Stabes; dieser verdeckt das Vakuum-Pumpenloch. Das garantiert, dass kein Vakuum entweicht.
5. Schließen Sie den Deckel und drücken Sie ihn nun auf beiden Seiten (auf den gepunkteten Bereichen) fest nach unten, bis Sie zwei „Klick- Geräusche hören.
6. Drücken Sie den Vakuum-Knopf und der Beutel wird nach dem Vakuumieren automatisch absolut dicht versiegelt.
7. Drücken Sie nach diesem Vorgang die beiden Entriegelungs-Knöpfe und der Vorgang ist beendet (siehe **Schritt 3**).
8. Prüfen Sie den verschweißten Beutel; er sollte einen Streifen entlang der Schweißnaht haben und keine Falten aufweisen, andernfalls ist die Verschlussnaht nicht luftdicht.
9. Wenn Sie den Vorgang abbrechen möchten (z.B. weil der Beutel nicht ordnungsgemäß positioniert ist), drücken Sie zuerst den Abbruch-Knopf und dann die beiden Deckel- Verschluss-Knöpfe.

Nützliche Hinweise

1. Stecken Sie nicht zu viele Lebensmittel in den Beutel; lassen Sie genügend Platz, so dass die geöffnete Seite des Beutels leicht in dem Vakuumierer platziert werden kann.
2. Befeuchten Sie nicht die offene Seite des Beutels. Nasse Beutel sind schwierig zu versiegeln.
3. Der Vakuumierer ist ebenfalls vielseitig im Non-Food-Bereich einsetzbar. Er hält Campingbedarf, wie z.B. Streichhölzer, Sanitätskästen und Kleidung sauber und trocken. Silber und Sammlerstücke laufen nicht an.
4. Reinigen und glätten Sie das offene Ende des Beutels bevor Sie ihn verschweißen. Vergewissern Sie sich, dass keine Essensrückstände und keine Falten an der Beutelöffnung sind. Fremdkörper oder ein zerknitterter Beutel können Schwierigkeiten beim Verschweißen verursachen.
5. Lassen Sie nicht zu viel Luft im Beutel. Bevor Sie den Beutel luftdicht verschweißen, drücken Sie schon vorher die Luft aus dem Beutel. Bei zu viel Luft im Beutel kann die Belastung der

Vakuum-Pumpe so stark zunehmen, dass der Motor nicht genügend Leistung hat, um die gesamte Luft aus dem Beutel zu ziehen.

6. Sollten die Lebensmittel, die sie luftdicht versiegeln möchten, scharfe Kanten haben, wie z.B. Knochen, Spaghettis oder Krebstiere, dann wickeln Sie die Lebensmittel in Küchenpapier ein; so verhindern Sie, dass der Beutel beschädigt wird.
7. Wir empfehlen nicht mehr als einen Beutel pro Minute luftdicht zu verschweißen, so kann das Gerät zwischendurch ausreichend abkühlen.
8. Sollte das Gerät nicht das erforderliche Vakuum erzielen, dann bricht das System automatisch nach 30 Sekunden den Vorgang ab. Überprüfen Sie in diesem Fall, ob der Beutel ein Loch hat und ob er richtig im Gerät platziert ist.

Öffnen eines verschweißten Beutels

Schneiden Sie den Beutel mit einer Schere an der Schweißnaht auf.

Wieder- Verschweißen

Sie können viele Lebensmittel in deren Originalverpackung wieder verschweißen, wie z.B. Kartoffelchips - Tüten. Befolgen Sie dafür die einzelnen Schritte im Abschnitt „**Aufbewahrung von Lebensmitteln mit Hilfe von Vakuum“.**

Hinweis: Der Vakuumierer VC11 kann nicht benutzt werden, um Kanister, Konservendosen oder Gläser luftdicht zu verschließen.

Reinigung und Wartung

Ihr Vakuumierer VC11 ist leicht zu reinigen. Befolgen Sie einfach die folgenden Schritte.

1. Waschen Sie Ihre Hände sorgfältig, bevor Sie das Gerät reinigen.
2. Vergewissern Sie sich, dass der Stecker aus der Steckdose gezogen ist, bevor Sie das Gerät reinigen.
3. Tauchen Sie das Gerät nicht in Wasser oder in andere Flüssigkeiten ein.
4. Verwenden Sie keine aggressiven Reinigungsmittel um den Vakuumierer zu säubern; sie können die Oberfläche verkratzen.
5. Wischen Sie die Außenseite des Geräts mit einem leicht feuchten Lappen oder Schwamm und mit ein wenig Spülmittel ab.
6. Zur Reinigung der Innenseite benutzen Sie Küchenpapier, um Essensreste und Flüssigkeiten zu entfernen.
7. Trocknen Sie das Gerät sorgfältig ab, bevor Sie es wieder benutzen.

Achtung: Vergewissern Sie sich, das der Stecker aus der Steckdose gezogen ist, bevor Sie das Gerät reinigen. Sollten Flüssigkeiten versehentlich über irgendwelche Teile des Vakuumierers verschüttet werden, dann stecken Sie nicht den Stecker in die Steckdose und versuchen Sie auch nicht das Gerät wieder zu benutzen. Schicken Sie es umgehend zu einem autorisierten Service-Center.

Aufbewahrungsbeutel:

1. Waschen Sie den Beutel in warmem Spülwasser aus, spülen Sie den Beutel gut aus und lassen Sie ihn anschließend sorgfältig trocknen bevor Sie ihn wieder benutzen.

Hinweis: Beutel, die zur Aufbewahrung von rohem Fleisch, Fisch oder fettigen Lebensmitteln benutzt wurden, können nicht wieder verwendet werden.

Vakuum-Schnittstelle:

Die herausnehmbare Vakuum-Schnittstelle ist sehr leicht zu reinigen. Sie können die Versiegelungsdichtung der Schnittstelle herausnehmen, in warmem Seifenwasser waschen und anschließend wieder einbauen.

Hinweis: Die Versiegelungsdichtung sollte sorgfältig getrocknet werden, bevor Sie sie wieder einbauen. Seien Sie beim Wieder - Einbau vorsichtig, dass Sie nichts beschädigen und die Dichtung so einsetzen, dass das Gerät ordnungsgemäß funktionieren kann.

Aufbewahrung des Vakuumierers VC11:

Bewahren Sie Ihr Gerät an einem ebenen und sicheren Ort, außerhalb der Reichweite von Kindern, auf.

Empfehlungen zum Vakuumbeutel

<u>Vakuum-Verschweißen für den Kühlschrank</u>

Für die sehr beschäftigte Familie können Mahlzeiten im Voraus gekocht und anschließend in individuellen Portionen vakuumverschweißt werden.
Vakuumbeutel sind nicht für die Mikrowelle oder als Kochbeutel geeignet.

<u>Lebensmittel für die Gefriertruhe vorbereiten</u>

1. Bei richtigen Lagerbedingungen, kann Ihnen der Vakuumierer helfen die Frische Ihrer Lebensmittel zu erhalten.
2. Lebensmittel, die Ihre Form und Konsistenz bewahren sollen, eignen sich besonders vakuumiert und somit absolut luftdicht verpackt zu werden. Lebensmittel, wie z.B. Fleisch, Beeren oder Brot können so eingefroren werden, ohne Gefrierbrand zu bekommen.
3. Um wasserhaltige Lebensmittel, wie z.B. Suppen, Aufläufe oder Eintöpfe, absolut luftdicht zu verschweißen, frieren Sie sie zuerst in einer Backform oder in einer gehärteten Schüssel ein. Verschweißen Sie sie anschließend luftdicht und frieren Sie sie dann umgehend wieder ein.
4. Blanchieren Sie das Gemüse kurz in kochendem Wasser oder in der Mikrowelle, kühlen Sie das Gemüse ab und verpacken Sie es dann vakuumdicht in praktischen Portionen.
5. Um nicht gefrorene Lebensmittel vakuumdicht zu verschweißen, benötigen Sie zusätzlich ca. 5cm mehr Beutellänge, damit sich die Lebensmittel während des Gefrierens ausbreiten können. Legen Sie Fleisch oder Fisch auf Küchenpapier und vakuumieren Sie beides zusammen. Das Küchenpapier hat den Vorteil Feuchtigkeit von den Lebensmitteln aufzunehmen.
6. Bevor Sie Lebensmittel, wie z.B. Tortillas, Crepes, Hamburger oder Pastetchen aufbewahren möchten, legen Sie Wachs- oder Pergamentpapier zwischen die Lebensmittel, so kann man sie besser stapeln. Später ist es dann leichter einen Teil der eingefrorenen Lebensmittel herauszunehmen, sie wieder zu verschweißen und einzufrieren.

Sicherheitshinweise zur Aufbewahrung von Lebensmitteln

Der Vakuumierer VC11 wird Ihren Einkauf und Ihre Art und Weise der Lebensmittel-Aufbewahrung grundlegend verändern. Sie werden sich so an das Vakuumverpacken gewöhnen, das es zu einem unentbehrlichen Teil Ihrer Essenszubereitung werden wird. Befolgen Sie bitte bestimmte Vorgehensweisen beim vakuum verschweißen; so können Sie die Qualität und die Sicherheit Ihrer Lebensmittel garantieren.

1. Chemische Reaktionen der Lebensmittel auf Luft, Temperatur, Feuchtigkeit sowie Enzymprozesse, Wachstum von Mikroorganismen oder die Verschmutzung durch Insekten verursachen den Verderb von Lebensmitteln.
2. Sauerstoff in der Luft ist der Hauptgrund dafür, dass Lebensmittel ihre wichtigen Nährwerte verlieren und in Ihrer Beschaffenheit und im Geschmack an Qualität einbüßen. Die meisten Mikroorganismen benötigen Sauerstoff zum Wachsen, daher können gefrorene Lebensmittel, die nicht luftdicht verpackt sind, Gefrierbrand bekommen.
3. Die luftdichte Verpackung beseitigt 90% der Luft aus der Verpackung. Ca. 21% Sauerstoffgehalt in der Luft bedeutet dies, dass sich etwa 2 – 3% Restsauerstoff in den vakuum- verschweißten Lebensmitteln befinden. Wenn der Sauerstoffgehalt unter 5% sinkt, sind die meisten Mikroorganismen am Wachstum gehindert.
4. Im Allgemeinen gibt es 3 Kategorien von Mikroorganismen: Schimmel, Hefe und Bakterien. Sie existieren überall, jedoch nur unter bestimmten Bedingungen können Sie Probleme verursachen.
5. Bei wenig Sauerstoff und beim Fehlen von Feuchtigkeit, kann Schimmel nicht wachsen; bei Feuchtigkeit und Zucker und bei einer angenehmen Temperatur wachsen Hefepilze – Einfrieren unterbricht diesen Vorgang umgehend.
   Bakterien hingegen können sowohl mit als auch ohne Luft wachsen.
6. Eine der besonders gefährlichen Bakterienart ist das Clostridium Botulinum; diese Bakterienart kann bei den richtigen Bedingungen ohne Luft wachsen; die Temperaturskala reicht von 4°C-46°C (40F – 115F). Wachstumsbedingungen sind Säureverlust bei den Lebensmitteln, eine geringe Sauerstoffumgebung und Temperaturen höher als 4°C über einen längeren Zeitraum hinweg.
7. Gefrorene, getrocknete, stark säurehaltige, salzige- oder zuckerhaltige Lebensmittel sind widerstandsfähig gegenüber Botulinum. **Säurefreie** Lebensmittel, sind z.B. Fleisch, Fisch und Meeresfrüchte, eingelegte Oliven, Geflügel, Fisch, Eier und Pilze. **Schwach-säurehaltige** Lebensmittel sind hauptsächlich Gemüse. **Mittelstarke-säurehaltige** Lebensmittel sind überreife Tomaten, Zwiebeln, Chili-Schoten, Feigen und Gurken – diese können leicht mit Botulinum infiziert werden.
8. Lebensmittel, die besonders anfällig für Botulinum sind sollten für einen kurzen Zeitraum im Kühlschrank und bei einer längeren Lagerung im Gefrierfach aufbewahrt werden. Die Lebensmittel sollten umgehend nach der Erhitzung verzehrt werden.
9. Einige getrocknete Lebensmittel, wie z. B. Mehl oder Getreide können Insektenlarven enthalten. Wenn Sie diese Lebensmittel nicht vakuum- verschweißen, können die Larven während der Lagerung ausschlüpfen und das Lebensmittel verderben.
   Um Rüsselkäfer oder andere Insekten am Schlüpfen zu hindern, ist eine absolut luftdichte Vakuumverpackung unbedingt notwendig.
10. Um den Verderb von Lebensmittel zu verhindern, sollten sie sie bei niedriger Temperatur aufbewahren, da auch einige Mikroorganismen ohne Luft, jedoch nicht bei niedrigen Temperaturen, wachsen können.
11. Sollte die Temperatur in Ihrem Kühlschrank, über einen längeren Zeitraum über 4°C betragen, kann dies das Wachstum von schädlichen Mikroorganismen fördern. Kontrollieren Sie von Zeit zu Zeit die Temperatur Ihres Kühlschranks.
12. Die Temperatur Ihrer Gefriertruhe sollte -17°C oder kälter sein – da dies genau die richtige Temperatur zum Aufbewahren von Lebensmitteln ist; ansonsten werden die Mikroorganismen nicht getötet, sondern nur in Ihrem Wachstum gebremst.

13. Die Aufbewahrungstemperatur beeinflusst vakuum- verschweißte, getrocknete, Lebensmittel, je kälter die Temperatur, desto länger die Haltbarkeit.

Einsatzbereich

1. Dieses Gerät ermöglicht die Lagerung einer Vielzahl von Lebensmitteln, zum Erhalt der Frische und des Geschmacks. Im Allgemeinen hält eine vakuum- verschweißte Verpackung Lebensmittel bis zu dreimal länger frisch als bei der herkömmlichen Aufbewahrungsmethode. Dieser Vakuumierer wird zu einem unentbehrlichen Teil in Ihrem Leben, er spart Ihnen Geld, da weniger Lebensmittel verderben.
    a. Kochen Sie im Voraus und verpacken Sie die Lebensmittel absolut luftdicht. Lagern Sie individuelle Portionen oder komplette Mahlzeiten. Diese Vakuumbeutel sind nicht für die Mikrowelle oder für das Kochen-im-Beutel geeignet. Erhitzen Sie das Essen auf herkömmliche Weise.
    b. Bereiten Sie Lebensmittel für Picknicks und Camping Trips oder Barbecues vor.
    c. Beseitigen Sie Gefrierbrand.
    d. Verpacken Sie Lebensmittel, wie z.B. Fleisch, Fisch, Geflügel, Fisch und Meeresfrüchte und Gemüse zum Einfrieren oder für die Aufbewahrung im Kühlschrank.
    e. Verpacken Sie trockene Lebensmittel, wie z.B. Bohnen, Nüsse, Müsli usw. um diese Lebensmittel länger aufbewahren zu können.
2. Dieses Gerät kann ebenfalls dafür benutzt werden, andere Gegenstände als Lebensmittel zu schützen und aufzubewahren: **wertvolle Gegenstände**, wie z.B. Fotos, wichtige Dokumente, Briefmarkensammlung, Büchersammlungen, Schmuck, Karten, Comics usw. **Hardware-Gegenstände**: wie z.B. Schrauben, Nägel, Bolzen; **Medikamente, Verbandszeug und andere Erste-Hilfe-Gegenstände usw.**

Allgemeine Grundsätze zur Lebensmittelsicherheit

Von wissenschaftlichen Studien und dem täglichen Umgang mit Lebensmitteln, können Sie die folgenden Lebensmittelsicherheitsregeln lernen; dies wird zur Folge haben, dass Sie die Sicherheit Ihrer Lebensmittel verbessern und Ihre Lebensmittel optimal aufbewahren werden.

1. Wenn verderbliche Lebensmittel erhitzt oder aufgetaut wurden oder ungekühlt aufbewahrt werden, müssen Sie umgehend verzehrt werden.
2. Um vakuum verpackte Lebensmittel wieder zu verschweißen, befolgen Sie sorgfältig die Anweisungen in dieser Bedienungsanleitung.
3. Die beste Methode um Lebensmittel aufzutauen ist es sie in den Kühlschrank zu legen bis sie aufgetaut sind. Tauen Sie Lebensmittel niemals in heißem Wasser, in der Mikrowelle oder durch eine andere heiße Quelle auf.
4. Es kann gesundheitsschädlich sein, wenn Sie Lebensmittel konsumieren, die bei Zimmertemperatur längere Zeit aufbewahrt wurden.
5. Wenn Sie die Temperatur Ihrer vakuumverpackten Lebensmittel schnell abkühlen möchten, dann legen Sie sie gleichmäßig ausgebreitet in den Kühlschrank oder in die Gefriertruhe.
6. Bevor Sie Lebensmittel vakuum verpacken ist es wichtig, dass Sie sich vorher Ihre Hände waschen und sämtliche Utensilien und Oberflächen reinigen.
7. Kühlen oder gefrieren Sie verderbliche Lebensmittel umgehend nachdem Sie sie vakuum verschweißt haben. Lassen Sie sie nicht bei Zimmertemperatur liegen.
8. Die Haltbarkeitsdauer von trockenen Lebensmitteln, wie z.B. Nüssen, Kokosnüssen oder Getreide verlängert sich bei vakuum- verschweißter Verpackung, wenn Sie sie an einem dunklen Ort aufbewahren. Sauerstoff und Wärme verursachen bei besonders fettreichen Lebensmitteln, dass das Fett ranzig wird.

9. Schälen Sie Früchte und Gemüse, wie z.B. Äpfel, Bananen, Kartoffeln und Wurzelgemüse, bevor Sie sie vakuum- verschweißen; dies verlängert ihre Haltbarkeitsdauer.
10. Wenn Sie einige Gemüsearten, wie z.B. Broccoli, Blumenkohl und Kohl absolut luftdicht verschweißen möchten, dann müssen Sie sie vorher kurz blanchieren und einfrieren, da sie ansonsten Gase ausstoßen.

Hilfe im Fall von Störungen

Der Vakuumierer VC11 funktioniert nicht

- Kontrollieren Sie, ob der Stromstecker des Geräts richtig in der Steckdose steckt.
- Kontrollieren Sie die Steckdose, indem Sie ein anderes Elektrogerät an sie anschließen.
- Überprüfen Sie das Stromkabel und den Stecker auf eventuelle Schäden. Sollten Stromkabel oder Stecker Schäden aufweisen, dann versuchen Sie nicht das Gerät wieder zu starten.

Der Vakuumierer VC11 führt die erste Schweißung auf dem abgeschnittenen Rollenstück nicht aus

Kontrollieren Sie, ob das Rollenstück korrekt positioniert ist, und zwar gemäß der entsprechenden Beschreibung des Abschnitts: **"Vakuum-Verpacken in einem von der Rolle stammenden Beutel"**.

Der Vakuumierer VC11 *erzeugt kein vollständiges Vakuum in den Beuteln*

- Um einwandfrei zu schweißen, muss das offene Ende des Beutels gänzlich innerhalb des Raums der Vakuum-Kammer bleiben.
- Kontrollieren Sie, ob sich Unreinheiten auf den Schweiß- und den normalen Dichtungen befinden. Nach einer eventuellen Säuberung müssen die Dichtungen wieder korrekt eingesetzt werden.
- Wenden Sie die Gebrauchsseite der unteren Dichtung, indem Sie sie umdrehen.
- Der Beutel könnte ein Loch haben. Um dies zu kontrollieren, verschweißen Sie den Beutel mit etwas Luft im Inneren, tauchen Sie ihn unter Wasser.

- Das Auftauchen von Luftblasen ist ein Zeichen dafür, dass der Beutel undicht ist. Verschweißen Sie ihn erneut oder benutzen Sie einen anderen Beutel.

Der Vakuumierer VC11 verschweißt den Beutel nicht korrekt

Wenn der Schweißbalken überhitzt wird oder den Beutel zum Schmelzen bringt, dann muss der Deckel geöffnet werden und der Schweißbalken muss einige Minuten lang ruhen, so dass er abkühlen kann.

Der Beutel hält das Vakuum nicht, nachdem er zugeschweißt wurde

- Lecke entlang der Schweißnaht können durch Falten, Krümel, Fett oder Flüssigkeiten hervorgerufen werden. Öffnen Sie den Beutel wieder, reinigen Sie den oberen inneren Teil des Beutels und entfernen Sie eventuell vorhandene Fremdkörper vom Schweißbalken, bevor Sie den Beutel erneut zuschweißen.

- Kontrollieren Sie, ob der Beutel Löcher aufweist und das Vakuum aus diesem Grund nicht beibehalten konnte. Schützen Sie eventuelle scharfe Kanten des Inhalts des Beutels mit Hilfe von Papier-Servietten.

Elektromagnetische Kompatibilität

Der Vakuumierer wurde entworfen, um den zurzeit notwendigen Anforderungen hinsichtlich der elektromagnetischen Kompatibilität Genüge zu tun. In jedem Fall; sollten Sie den Verdacht haben, dass der Betrieb des Geräts mit dem normalen Betrieb Ihres Fernsehers, Radios oder eines anderen Elektrogeräts interferiert, versuchen Sie, das Gerät anders zu positionieren, bis die Interferenz beseitigt ist oder schließen Sie das Gerät an eine andere Steckdose an.

Technische Daten

Art-Nr	1360
Leistung	110 Watt
Netzspannung	230V ~ 50 Hz

Hinweise zum Umweltschutz

Entsorgen Sie die Verpackung sortenrein.

Dieses Produkt darf am Ende seiner Lebensdauer nicht über den normalen Haushaltsabfall entsorgt werden, sondern muss an einem Sammelpunkt für das Recycling von elektrischen und elektronischen Geräten abgegeben werden.
Das Symbol auf dem Produkt, in der Gebrauchsanleitung oder auf der Verpackung weist darauf hin.

Die Werkstoffe sind gemäß ihrer Kennzeichnung wieder verwertbar. Mit der Wiederverwendung, der stofflichen Verwertung oder anderen Formen der Verwertung von Altgeräten, leisten Sie einen wichtigen Beitrag zum Schutze unserer Umwelt. Bitte fragen Sie bei Ihrer Gemeindeverwaltung nach der zuständigen Entsorgungsstelle.

Wir gewähren Ihnen auf den caso Vakuumierer

2 Jahre
GARANTIE

Für dieses Produkt übernehmen wir beginnend vom Verkaufsdatum 24 Monate
Garantie für Mängel, die auf Fertigungs- oder Werkstofffehler zurückzuführen sind. Ihre gesetzlichen Gewährleistungsansprüche nach §439 ff. BGB-E bleiben hiervon unberührt. In der Garantie nicht enthalten sind Schäden, die durch unsachgemäße Behandlung oder Einsatz entstanden sind, sowie Mängel, welche die Funktion oder den Wert des Gerätes nur geringfügig beeinflussen. Weitergehend sind Verschleißteile, Transportschäden, soweit wir dies nicht zu verantworten haben, sowie Schäden, die durch nicht von uns durchgeführte Reparaturen entstanden sind, vom Garantieanspruch ausgeschlossen.
Bei berechtigten Reklamationen werden wir das mangelhafte Gerät nach unserer Wahl reparieren oder gegen ein mängelfreies Gerät austauschen.

Offene Mängel sind innerhalb von 14 Tagen
nach Lieferung anzuzeigen.
Weitere Ansprüche sind ausgeschlossen.

Zur Geltendmachung eines Garantieanspruches setzen Sie sich bitte vor einer Rücksendung (immer mit Kaufbeleg) mit uns in Verbindung.

Braukmann GmbH
Raiffeisenstraße 32
59757 Arnsberg

Reparaturen, die nicht der Garantiepflicht unterliegen,
werden billigst berechnet.

Mode d’emploi

Appareil d’emballage sous vide VC11

Numéro de référence 1360

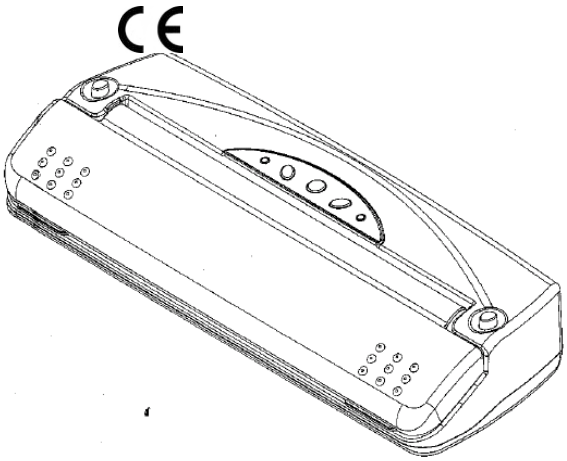


Table des matières

	Page
Avant-propos	**27**
Avant la mise en service	**27**
Consignes générales de sécurité	**27**
Caractéristiques et fonctions	**29**
Mode d’emploi	**29**
Nettoyage et maintenance	**32**
Conseils relatifs à l’emballage sous vide	**33**
Informations relatives à la sécurité de stockage des aliments	**34**
Dépannage	**36**
Données techniques	**37**
Mise au rebut	**37**
Garantie	**38**

Avant-propos

Cher/chère client(e),

Veuillez lire attentivement ce mode d'emploi avant d'utiliser votre appareil d'emballage sous vide pour la première fois.

Soyez particulièrement attentif aux consignes de sécurité détaillées dans les pages suivantes.

Conservez ces instructions pour pouvoir vous y référer ultérieurement et pensez à les joindre à l'appareil en cas de cession du produit à une autre personne.

Avant la mise en service

Vérifiez que l'appareil ne présente pas de défauts apparents.

Le câble et la prise d'alimentation ne devraient présenter aucun défaut. Si vous constatez une anomalie, faites vérifier l'appareil par un technicien qualifié avant de le mettre en service, afin d'écarter tout danger.

Inscrivez le numéro de référence indiqué sur la plaque d'identification de l'appareil dans la case ci-dessous et conservez ce manuel dans un endroit sûr.

Numéro de référence :

Consignes générales de sécurité

Bien que le produit que vous avez acheté soit conforme aux dernières avancées technologiques et normes de sécurité agréées, il existe toujours des risques potentiels. Utilisez uniquement l'appareil d'emballage sous vide s'il est en parfait état, et suivez le mode d'emploi à la lettre.

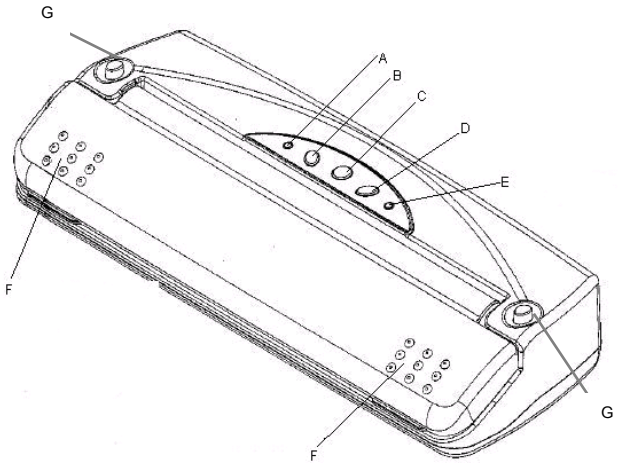
Utilisez uniquement l'appareil pour l'usage auquel il est destiné. Cet appareil a été conçu pour un usage à domicile et ne convient pas à une application commerciale. La garantie se verrait annulée en cas d'utilisation de l'appareil dans un but autre que ceux décrits ici.

Précautions d'emploi :

L'appareil d'emballage sous vide est un appareil électrique ; il est donc nécessaire de respecter certaines règles de sécurité de base à tout moment :

1. Débranchez toujours l'appareil du secteur immédiatement après son utilisation et avant son nettoyage.
2. Gardez l'appareil à l'abri de l'eau ou de tout autre liquide afin d'éviter toute décharge électrique et ne le branchez pas au secteur s'il repose sur une surface humide.
3. Pour débrancher l'appareil mettez-le hors tension.
4. Redoublez de vigilance si cet appareil est utilisé par ou à proximité d'enfants, ou de personnes invalides ou handicapées.
5. Rangez l'appareil dans un endroit sûr et hors de portée des enfants.
6. N'utilisez pas l'appareil à des fins autres que celle pour laquelle il a été conçu, ni de façon contraire aux instructions de ce manuel. N'utilisez pas d'accessoires non recommandés, en particulier s'ils n'ont pas été fournis avec l'appareil.
7. N'utilisez pas cet appareil s'il présente un câble ou une prise endommagée ; s'il ne fonctionne pas correctement, renvoyez-le au centre d'entretien pour le faire analyser et réparer.
8. N'approchez pas l'appareil de sources de chaleur (chauffage à gaz ou électrique, brûleur, four chaud, etc.).
9. Pour débrancher l'appareil, assurez-vous de tirer sur la prise et non sur le câble, afin d'éviter tout risque de blessure.
10. Avant de brancher l'appareil sur le secteur ou de le mettre sous tension, assurez-vous que vos mains sont parfaitement sèches et que vous pouvez utiliser l'appareil en toute sécurité.
11. Il est préférable de ne pas utiliser de rallonge électrique avec cet appareil. Toutefois, si cela s'avérait nécessaire, utilisez uniquement des rallonges en parfait état, avec une mise à la terre et un ampérage minimum de 10A.
12. Ne déplacez pas l'appareil d'emballage sous vide en cours d'utilisation.
13. Placez l'appareil sur une surface solide et stable afin d'éviter toute chute ou tout mouvement.
14. Ce produit est destiné à un usage domestique uniquement. Le fabricant refuse toute responsabilité et la garantie ne s'appliquera pas en cas d'utilisation à but professionnel, d'usage inadéquat ou de manque de respect des instructions.
15. N'utilisez pas l'appareil à l'extérieur. L'appareil a été conçu pour un usage domestique uniquement. Evitez les environnements humides.
16. Il n'est pas nécessaire d'utiliser de lubrifiant, tel que de l'huile de graissage, sur cet appareil.
17. Ne plongez jamais l'appareil dans l'eau. Si le câble et la prise venaient à être mouillés, débranchez la prise du secteur en prenant soin de porter des gants en caoutchouc secs. Si l'appareil a été immergé dans l'eau, envoyez-le immédiatement à un centre d'entretien agréé ou à votre fournisseur.
18. Afin d'éviter toute brûlure, ne touchez jamais la barre de scellage pendant l'utilisation de l'appareil.
19. N'ouvrez pas l'appareil et n'essayez pas de changer de pièces ou de le réparer. Toute réparation non autorisée annulerait la garantie.

Caractéristiques et fonctions



A	Voyant lumineux (scellage)
B	Scellage uniquement (Schweißen)
C	Annuler (Abbruch)
D	Vide/Scellage (Vakuum)
E	Voyant lumineux (vide)
F	Boutons de blocage
G	Boutons de déblocage

Voyants lumineux: Servent à indiquer l'état du vide ou du scellage

Scellage uniquement (Schweißen): Permet de sceller le sac sans le vide de manière à ce que le vide puisse être établi ensuite.

Annuler (Abbruch): Permet de stopper la mise sous vide ou le scellage en cas de nécessité.

Vide/Scellage (Vakuum): Permet de faire sortir l'air du sac et de sceller automatiquement le sac après la mise sous vide.

Blocage du couvercle: Permet de bloquer le couvercle de l'appareil. Les boutons de blocage se situent de chaque côté du couvercle.

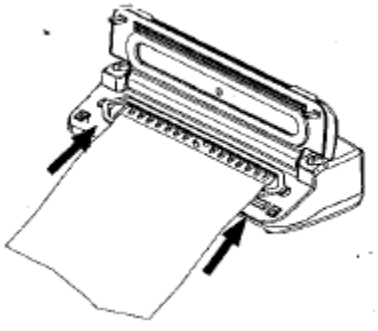
Déblocage du couvercle: Permet de débloquer le couvercle.

Bande de scellage: Comporte un fil chauffant recouvert de Téflon, permettant le scellage du sac sans qu'il colle à la bande.

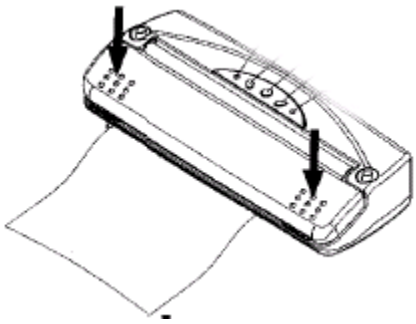
Mode d'emploi

Avant d'utiliser l'appareil ou après chaque ensachage, vérifiez que l'appareil et tous les accessoires étant entrés en contact avec des aliments sont parfaitement propres. Pour ce faire, suivez les instructions de nettoyage.

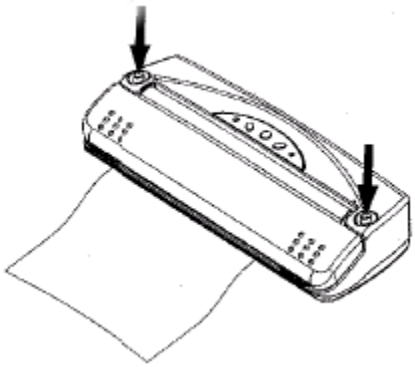
Etape 1 : Ouvrez le couvercle et placez la partie ouverte du sac dans a zone de scellage, côté lisse vers le haut.



Etape 2 : Abaissez le couvercle.



Etape 3 : Appuyez sur les boutons pour relâcher le sac.



Fabrication d'un sac à partir d'un rouleau de sacs

Placez l'appareil sur une surface sèche. Assurez-vous que la surface de travail devant l'appareil ne comporte pas d'obstacles et est suffisamment large pour y placer les sacs d'aliments.

1. Branchez l'appareil sur le secteur et mettez-le sous tension.
2. Vérifiez que la longueur du sac que vous prévoyez d'utiliser dépasse les aliments d'au moins 8 cm. Ajoutez 2 cm supplémentaires pour chaque réutilisation du sac.
3. Déroulez le sac sur la longueur désirée et coupez-le précisément et proprement. Ouvrez le couvercle de l'appareil et placez une extrémité du sac sur la bande de caoutchouc noire puis refermez le couvercle (voir l'**étape 1**).
4. Appuyez fermement avec vos deux mains sur les zones avec les points se trouvant de chaque côté du couvercle, jusqu'à ce que vous entendiez deux clics (voir l'**étape 2**).
5. Appuyez sur le bouton de scellage (« Schweißen ») ; le voyant de contrôle rouge commence alors à clignoter.
6. Lorsque le voyant s'éteint, cela signifie que le scellage est terminé.
7. Vous avez maintenant un sac aux dimensions désirées.

Conservation d'aliments sous vide :

1. Placez les aliments que vous souhaitez conserver à l'intérieur du sac.
2. Nettoyez et étirez l'ouverture du sac pour vous assurer que celle-ci ne présente pas de plis.
3. Retirez du sac tout liquide ou contenu non désiré.

4. Vérifiez que les deux côtés du sac se trouvent sur la plaque ondulée (plaque de mise sous vide) mais en dessous du trou rond (l'orifice de la pompe à vide), afin d'éviter toute fuite d'air.
5. Refermez le couvercle de l'appareil et appuyez fermement sur les zones avec les points se trouvant de chaque côté du couvercle, jusqu'à ce que vous entendiez deux clics.
6. Appuyez sur le bouton Vide («Vakuum»); la mise sous vide se fera alors automatiquement et le sac sera scellé.
7. Appuyez ensuite sur les deux boutons de déblocage du couvercle pour terminer la procédure (voir l'**étape 3**).
8. Vérifiez l'apparence du sac scellé: il devrait comporter une bande le long du joint et ne devrait présenter aucun pli; dans le cas contraire, le scellage risque de ne pas être complet.
9. Si vous devez stopper la mise sous vide, par exemple si le sac est mal positionné, appuyez d'abord sur le bouton d'annulation («Abbruch»), puis sur les boutons de blocage/déblocage du couvercle.

Quelques conseils utiles :

1. Ne remplissez pas trop les sacs; laissez suffisamment de place pour permettre de mieux positionner l'extrémité ouverte du sac sur la plaque de mise sous vide.
2. Ne mouillez pas l'ouverture du sac. Les sacs humides sont en effet plus difficiles à faire fondre et à sceller parfaitement.
3. Il existe de nombreuses utilisations non alimentaires pour l'emballage sous vide. Il peut servir à conserver votre nécessaire de camping propre et sec, et notamment les allumettes, les kits de premiers secours et les vêtements. Il peut également être utilisé pour garder les fusées de détresse prêtes à l'emploi ou encore à éviter à l'argenterie ou autres objets de collection de ternir.
4. Nettoyez et étirez l'ouverture du sac avant de le sceller. Vérifiez que l'ouverture du sac ne présente ni pli, ni impureté. Les sacs présentant des plis ou des saletés peuvent en effet s'avérer difficiles à sceller proprement.
5. Ne laissez pas trop d'air à l'intérieur du sac. Appuyez sur le sac afin d'en extraire le maximum avant la mise sous vide. Un surplus d'air à l'intérieur du sac augmenterait la charge de la pompe à vide et affecterait la puissance du moteur qui ne pourrait alors expulser tout l'air du sac.
6. Si les aliments que vous souhaitez emballer sont coupants ou pointus, par exemple des os, des spaghettis ou des fruits de mer, rembourrez le sac avec de l'essuie-tout afin d'éviter tout risque de déchirement.
7. Laissez un délai d'une minute environ entre le scellage de chaque sac afin de laisser le temps à l'appareil de se réinitialiser.
8. Si, pour quelque raison que ce soit, l'appareil ne parvient pas à faire le vide, le système s'arrête automatiquement au bout de 30 secondes. Dans ce cas, assurez-vous que le sac ne présente pas de fuite, qu'il était correctement placé ou qu'il n'y a pas d'autre problème.

Ouverture d'un sac scellé

Coupez le sac avec des ciseaux juste en dessous du joint.

Re-scellage

Vous pouvez re-sceller de nombreux aliments dans leur emballage d'origine (par exemple les sacs de chips); pour ce faire, suivez les étapes du paragraphe «Conservation d'aliments sous vide».

Remarque: Le système de conservation sous vide ne peut pas être directement utilisé pour la mise en bocaux ou en conserves.

Nettoyage et maintenance

Votre appareil d'emballage sous vide VC11 est facile à nettoyer; suivez tout simplement les étapes ci-après:

1. Lavez-vous soigneusement les mains avant de procéder au nettoyage de l'appareil et de ses accessoires.
2. Débranchez l'appareil avant d'en commencer le nettoyage.
3. Ne plongez pas l'appareil dans l'eau ou dans quelque autre liquide que ce soit.
4. N'utilisez pas de produits abrasifs pour nettoyer l'appareil car ils risqueraient de le rayer.
5. Nettoyez l'extérieur de l'appareil avec un chiffon ou une éponge humide et un liquide vaisselle doux.
6. Nettoyez l'intérieur de l'appareil en essuyant tout reste d'aliment ou de liquide avec une serviette en papier.
7. Séchez parfaitement l'appareil avant de le réutiliser.

Attention: Assurez-vous d'avoir débranché l'appareil avant d'en commencer le nettoyage. Si un liquide était accidentellement renversé sur un élément de l'appareil, ne le branchez pas à l'alimentation et n'essayez pas de le réutiliser; contactez directement votre centre d'entretien agréé ou votre revendeur.

Sacs de conservation :

1. Lavez les sacs à l'eau chaude avec un liquide vaisselle doux, puis rincez-les bien et laissez-les totalement sécher avant de les réutiliser.

Remarque Les sacs ayant servi à conserver des viandes crues, du poisson ou des aliments gras ne peuvent être réutilisés.

Système de mise sous vide:

Le système de mise sous vide amovible est très facile à nettoyer. Vous pouvez enlever le tour en éponge imperméable à l'air de l'interface et le laver à l'eau savonneuse chaude avant de le remettre en place.

Remarque: Séchez correctement le tour en éponge avant de le remettre en place et faites attention à ne pas l'endommager et à le replacer dans sa position d'origine afin d'éviter toute fuite d'air.

Rangement de votre appareil d'emballage sous vide:

Rangez l'appareil à plat dans un endroit sûr et hors de portée des enfants.

Conseils relatifs à l'emballage sous vide

Emballage sous vide pour la réfrigération

Les familles aux emplois du temps chargés peuvent préparer leurs repas à l'avance et les conserver sous vide en portions individuelles afin de pouvoir les réchauffer à tout moment.

Préparation d'aliments pour la congélation

1. L'appareil d'emballage sous vide permet de conserver toute la fraîcheur des aliments, dans des conditions de stockage appropriées. Utilisez des aliments aussi frais que possible au départ.
2. Pour congeler des aliments fragiles, ou devant conserver leur forme, scellez-les sous vide et placez le sac au congélateur. Les aliments tels que les viandes, baies et pains peuvent être congelés pendant 24 heures, sans risque de brûlure de congélation.
3. Pour emballer sous vide des aliments plus liquides, tels que des soupes, des ragoûts ou des compotes, congelez-les d'abord dans un plat trempé ou allant au four, et emballez-les ensuite sous vide, avant de les étiqueter et de les placer dans votre congélateur sous forme solide.
4. Blanchissez vos légumes en les plongeant quelques instants dans de l'eau bouillante ou en les passant au four micro-ondes, laissez-les refroidir et emballez-les sous vide pendant qu'ils sont encore croustillants, selon les portions désirées.
5. Pour emballer sous vide des aliments non préalablement congelés, prévoyez environ 5 cm de longueur de sac supplémentaires pour laisser la place aux aliments de se dilater durant la congélation. Placez tout morceau de viande ou de poisson sur une serviette en papier et emballez le tout sous vide; ceci permettra d'absorber l'humidité des aliments.
6. Pour stocker des aliments tels que des tortillas, des crêpes ou des steak hachés, placez des feuilles de papier sulfurisé ou paraffiné entre chaque portion ; ceci permettra de séparer plus facilement les portions et d'ensuite pouvoir remballer le reste des aliments avant de les replacer dans le congélateur.

Informations relatives à la sécurité de stockage des aliments

Ce système de conservation sous vide changera la manière dont vous achetez et stockez vos aliments. Une fois que vous serez habitué(e) à l'appareil d'emballage sous vide, il deviendra un élément indispensable dans votre cuisine. Il est cependant nécessaire de suivre certaines procédures lors de l'utilisation de votre appareil afin d'assurer la sécurité et la qualité de vos aliments.

1. Des réactions chimiques se produisant au niveau des aliments sous l'action de l'air, de la température, de l'humidité ou d'enzymes, la croissance de micro-organismes ou la contamination par le biais d'insectes peuvent entraîner la détérioration des aliments.
2. L'oxygène de l'air est le principal élément responsable de la perte de qualité nutritionnelle, d'un changement de texture ou de goût, ou d'une dégradation de la qualité générale des aliments. La croissance de la plupart des micro-organismes nécessite de l'air, qui permet le transfert de l'humidité entre les aliments et l'environnement extérieur, à moins que les aliments ne soient protégés par le biais d'emballages résistants à l'humidité. L'exposition d'aliments congelés à l'air du congélateur entraînera leur brûlure.
3. L'emballage sous vide élimine 90% de l'air du sac. L'air naturel ambiant comporte environ 21% d'oxygène; l'élimination de 90% de l'air du sac laissera donc 2 à 3% d'oxygène dans les aliments emballés sous vide. La croissance de la plupart des micro-organismes se trouve stoppée lorsque le taux d'oxygène présent dans l'air est inférieur à 5%.
4. Il existe trois principaux types de micro-organismes: les moisissures, les levures et les bactéries; ces organismes sont présents partout mais ne risquent de causer de problèmes que sous certaines conditions spécifiques.
5. Dans un environnement pauvre en oxygène ou en l'absence d'humidité, les moisissures ne peuvent se développer; les levures quant à elle peuvent croître dans un environnement humide, sucré et à température moyenne, avec ou sans air. La réfrigération ralentit la croissance des levures et la congélation la stoppe totalement. Les bactéries peuvent se développer avec ou sans air.
6. La bactérie Clostridium botulinum est un bacille extrêmement dangereux pour la santé qui peut se développer sans air dans des conditions favorables et sous des températures comprises entre 4 et 46°C. Les conditions favorables à la croissance de cette bactérie incluent les aliments pauvres en acides, les environnements pauvres en oxygène et les températures supérieures à 4°C pendant des périodes prolongées.
7. Les aliments congelés, déshydratés, riches en acides, sel ou sucre sont généralement résistants à la bactérie C. botulinum. Les aliments non acides, tels que les viandes, les fruits de mer, les olives traitées à la lessive de soude, les volailles, les poissons, les œufs et les champignons, ainsi que les aliments à faible acidité, tels que les légumes, ou les aliments à l'acidité moyenne, tels que les tomates très mûres, les oignons, les piments, les figues et les concombres sont au contraire très sensibles au C. botulinum.
8. Les aliments très sensibles au C. botulinum devraient donc uniquement être gardés au réfrigérateur pendant de courtes périodes et devraient être congelés s'ils doivent être conservés à long terme ; consommez ces aliments immédiatement après les avoir réchauffés.
9. Certains aliments secs, tels que les farines et les céréales, peuvent également contenir des larves d'insectes. Si ces aliments ne sont pas emballés sous vide, les larves risquent d'éclore pendant le stockage des aliments et de les contaminer. Pour empêcher des charançons ou autres insectes de se développer, il est nécessaire de stocker ces aliments dans un emballage sous vide.
10. Evitez toute détérioration de vos aliments en les conservant à basse température car très peu de micro-organismes peuvent se développer sans air.

11. Si la température à l'intérieur du réfrigérateur est supérieure à 4°C (surtout pendant de longues périodes), la croissance de micro-organismes dangereux se trouvera favorisée ; il est donc recommandé de stocker les aliments à une température inférieure à 4°C.
12. Une température de –17°C (ou moins) à l'intérieur du congélateur est adaptée au stockage d'aliments; bien que la congélation ne tue pas les micro-organismes, elle en retarde la croissance.
13. La durée de stockage des aliments secs emballés sous vide dépend également de leur température: leur durée de conservation est multipliée par 3 ou 4 pour chaque baisse de 10°C de la température.

Fonctions

1. La principale fonction de cet appareil est de prolonger le stockage d'une grande variété d'aliments sans en altérer ni la fraîcheur ni le goût et de vous faire bénéficier d'une plus grande commodité. En général, les emballages sous vide permettent de conserver la fraîcheur des aliments trois fois plus longtemps que les méthodes de stockage traditionnelles. Cet appareil deviendra vite un élément indispensable dans votre cuisine car non seulement il réduira la quantité de déchets mais il vous fera également économiser de l'argent.
    a. Préparez vos repas à l'avance et emballez-les sous vide en portions individuelles ou pour toute la famille. Les sacs pour emballage sous vide ne sont pas recommandés pour l'utilisation au micro-ondes ou pour la cuisson en sachet ; il est donc conseillé de suivre les méthodes de cuisson traditionnelles pour réchauffer les aliments emballés sous vide.
    b. Préparez vos plats à l'avance pour vos pique-niques, séjours en camping ou barbecues.
    c. Supprimez les risques de brûlure des aliments par congélation.
    d. Emballez vos viandes, poissons, volailles, fruits de mer et légumes pour les congeler ou les réfrigérer.
    e. Emballez vos aliments secs, tels que haricots, fruits secs ou céréales, pour pouvoir les stocker plus longtemps.
2. Cet appareil peut également être utilisé pour stocker et protéger d'autres articles, qu'il s'agisse d'objets personnels, tels que des photos, des documents importants, des collections de timbres, des bijoux, des cartes ou des bandes dessinées, d'éléments de bricolage, tels que des vis, des clous ou des boulons, ou encore de médicaments ou autres articles de premiers secours, etc.

Règles générales relatives à la sécurité alimentaire

Des études scientifiques, ou tout simplement le bon sens, ont permis d'établir les règles de sécurité alimentaire suivantes ; suivez-les pour améliorer votre sécurité en tant que consommateurs et optimiser le stockage de vos aliments.

1. Consommez immédiatement tout aliment périssable réchauffé, décongelé ou sorti du réfrigérateur.
2. Pour remettre sous vide des aliments dont l'emballage a été ouvert, suivez les instructions pour réfrigérer les aliments après l'ouverture du sac et stockez correctement les aliments ré-emballés sous vide.

3. Le meilleur moyen de décongeler les aliments est de les mettre au réfrigérateur et non pas de les décongeler dans de l'eau chaude ou de les placer près d'une source de chaleur ou au four à micro-ondes.
4. Il est dangereux de consommer des aliments laissés à température ambiante pendant plus de quelques heures, en particulier s'ils ont été préparés dans une sauce épaisse, ou qu'ils ont été conservés sous vide ou dans tout autre environnement pauvre en oxygène.
5. Pour rapidement faire baisser la température de vos aliments, répartissez-les bien dans votre réfrigérateur ou congélateur.
6. Avant de procéder à l'emballage sous vide, lavez-vous les mains et nettoyez tous les ustensiles et éléments qui seront utilisés pour la découpe et l'emballage des aliments.
7. Réfrigérez ou congelez les aliments périssables immédiatement après leur emballage sous vide; ne les laissez pas à température ambiante.
8. Pour prolonger la durée de conservation des aliments secs emballés sous vide, tels que les fruits secs ou les céréales, stockez-les dans un endroit frais et sombre. L'oxygène et des températures élevées entraîneront la rancidité des aliments riches en lipides.
9. Le fait de peler certains fruits et légumes, tels que les pommes, les bananes, les pommes de terre et les légumes-racines, permet de prolonger leur durée de conservation.
10. Certains légumes frais emballés sous vide pour être réfrigérés émettront des gaz; ceci est tout particulièrement le cas des brocolis, des choux-fleurs et des choux. Il est donc nécessaire de blanchir et de congeler ces aliments avant de les emballer sous vide.

Dépannage

Si vous rencontrez des problèmes avec votre appareil, suivez les étapes ci-après.

L'appareil ne fonctionne pas.

- Vérifiez que l'appareil est correctement branché. Vérifiez que la prise secteur fonctionne correctement en y branchant un autre appareil.
- Vérifiez que le câble et la prise d'alimentation ne sont pas endommagés. Si c'est le cas, ne tentez pas de mettre l'appareil sous tension.

L'appareil ne réalise pas le premier joint sur la partie coupée du rouleau.

Vérifiez que le rouleau a été correctement positionné, en suivant les instructions du paragraphe « Fabrication d'un sac à partir d'un rouleau de sacs ».

L'appareil ne crée pas le vide complet à l'intérieur des sacs.

- L'ouverture du sac doit rester totalement à l'intérieur de la chambre à vide.
- Vérifiez si le joint de scellage et les autres joints présentent des impuretés. Nettoyez-les le cas échéant et remettez-les en place.
- Inversez le côté utile du joint inférieur en le retournant.
- Il est possible qu'il y ait un trou dans le sac. Pour vous en assurer, scellez le sac avec de l'air à l'intérieur, plongez-le dans un récipient rempli d'eau et appuyez dessus. L'apparition de bulles est synonyme de fuite. Si tel est le cas, re-scellez le sac ou utilisez-en un autre.

Les sacs ne se scellent pas correctement.

- Ce problème peut être causé par la surchauffe de la barre de scellage ou la fonte du sac. Ouvrez le couvercle de l'appareil et laissez la barre de scellage refroidir pendant quelques minutes.

Le sac ne conserve pas le vide après son scellage.

- Ce problème peut être dû à une fuite causée par des plis, des miettes, des graisses ou des liquides. Ouvrez le sac, nettoyez-en la partie supérieure et retirez toute impureté de la barre de scellage avant d'essayer de re-sceller le sac.

- Assurez-vous que le sac ne comporte pas de trou. Si vous essayez d'emballer des aliments coupants ou pointus, rembourrez d'abord le sac à l'aide d'essuie-tout ou de serviettes en papier.

Données techniques

Nº matricule	1360
Puissance produite	110 W
Alimentation électrique	230 ~ 50 Hz

Compatibilité électromagnétique

Cet appareil d'emballage sous vide a été conçu conformément aux règles de compatibilité électromagnétique actuelles. Si vous pensez que l'utilisation de l'appareil interfère avec le fonctionnement de votre télévision, radio ou autre appareil électrique, essayez de déplacer l'appareil jusqu'à l'arrêt des interférences ou branchez l'appareil sur une autre prise.

Responsabilités : Le fabricant, le revendeur et l'importateur de l'appareil se reconnaissent uniquement responsables de la sécurité, de la fiabilité et de la performance de l'appareil d'emballage sous vide si :

- L'appareil est utilisé conformément aux instructions.
- Le système électrique utilisé est conforme aux normes CEI.
- L'assemblage de l'appareil, l'ajout d'accessoires, les modifications ou réparations sont réalisés par du personnel qualifié.

La société se réserve le droit d'apporter des modifications techniques et fonctionnelles au produit sans préavis.

Mise au rebut

Jetez l'emballage de la manière adéquate.
Si vous deviez mettre cet appareil au rebut, rappelez-vous que les produits électriques ne doivent pas être jetés avec les ordures ménagères. Si possible, rendez-vous dans un centre de recyclage. Contactez votre municipalité ou revendeur pour obtenir des conseils sur le recyclage de ce produit.

(Directive sur les équipements électriques et électroniques usagés)

Pour l’appareil d’emballage sous vide Caso, nous accordons une

garantie
de 2 ans.

Pour cet appareil, nous accordons une garantie de 24 mois à compter de la date d’achat,
couvrant tout défaut de fabrication ou de matériel. Vos réclamations de garantie légales, selon le paragraphe 439 ff du BGB-E, n’en sont pas affectées. Cette garantie ne couvre pas les défauts occasionnés par l’utilisation ou le traitement inadéquat de l’appareil, ni les défauts n’ayant aucun impact fondamental sur le fonctionnement ou la valeur de l’appareil. De plus, nous n’accordons pas de garantie pour les pièces usées ou endommagées en transit, ni pour les défauts engendrés par des réparations n’ayant pas été réalisées par nos soins.
En cas de réclamation légitime, nous déciderons de réparer l’appareil ou de vous en faire parvenir un nouveau.

Tout défaut apparent doit nous être signalé sous 14 jours après la livraison. Les réclamations ultérieures ne seront pas acceptées.

Afin de pouvoir valider votre demande de garantie, veuillez nous contacter avant de procéder au renvoi de l’objet (toujours accompagné de sa facture d’achat).

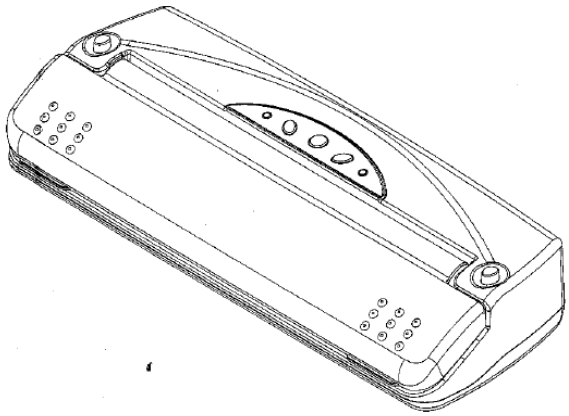
Braukmann GmbH
Raiffeisenstraße 32
59757 Arnsberg

Les réparations hors réclamations de garantie seront facturées aux tarifs les plus bas possibles.

Istruzioni Operative

Sistema di sigillatura sottovuoto VC11

Ordine n. 1360



Sommario

	Pagina
Introduzione	**40**
Prima dell'uso	**40**
Norme di sicurezza generali	**40**
Caratteristiche e Funzioni	**42**
Istruzioni d'Uso	**42**
Pulizia e Manutenzione	**44**
Informazioni di sicurezza per la conservazione del cibo	**46**
Regole generali di sicurezza alimentare	**47**
Risoluzione dei problemi	**48**
Dati Tecnici	**49**
Smaltimento	**49**
Garanzia	**50**

Introduzione

Gentile Cliente,

La invitiamo a leggere attentamente le istruzioni operative prima di mettere in funzione il sistema di sigillatura sottovuoto.

È pregato inoltre di rispettare scrupolosamente le norme di sicurezza contenute nelle pagine seguenti.

Conservi queste istruzioni come futuro riferimento e nel caso dovesse regalare l'apparecchio, le consegni insieme ad esso.

Prima dell'uso

Controllare l'apparecchio per danni apparenti.

Le connessioni elettriche e la presa non devono presentare alcuna evidenza di danni. Se si scoprono danni, è necessario fare controllare l'apparecchio da un tecnico qualificato prima della messa in servizio per evitare ogni rischio.

Riportare il numero d'ordine posto sulla placca del dispositivo nello spazio qui sotto e conservare questo manuale in un luogo sicuro.

N. Ordine .:

Norme di sicurezza generali

Il prodotto da Lei acquistato rappresenta il meglio in fatto di tecnologia e sicurezza, ciononostante esistono sempre rischi potenziali. È necessario usare l'apparecchio solo se in condizioni perfette e osservare le istruzioni operative!

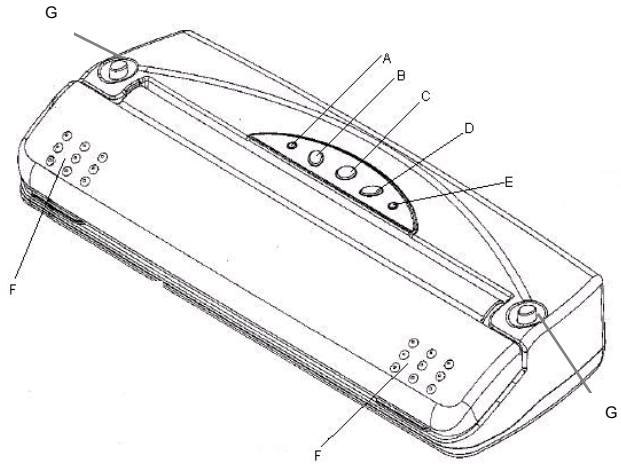
Usare l'apparecchio solo per la funzione per cui è stato progettato. È concepito per uso domestico e non è adatto a un uso commerciale. La Garanzia non sarà ritenuta valida nel caso venga utilizzato per scopi diversi da quelli indicati nelle presenti istruzioni.

Attenzione:

Il sistema di sigillatura sottovuoto è un apparecchio elettrico ed è necessario applicare sempre alcune norme di sicurezza , come segue:

1. Sempre staccare la presa elettrica immediatamente dopo l'uso e prima di pulirlo.
2. Tenere sempre l'apparecchio lontano dall'acqua o altri liquidi per evitare corti circuiti; non inserire la presa se l'apparecchio poggia su una superficie bagnata.
3. Per scollegarlo poi togliere la presa.
4. È necessaria un'attenta supervisione se l'apparecchio è utilizzato da o nelle vicinanze di bambini, invalidi o persone handicappate.
5. Conservare l'apparecchio in un posto sicuro, fuori portata dei bambini.
6. Utilizzare l'apparecchio unicamente per l'uso previsto, come descritto in questo manuale. Non utilizzare accessori non raccomandati, in particolar modo quelli non forniti con l'unità stessa.
7. Mai utilizzare l'apparecchio se il cavo o la presa risultano danneggiati; se non funziona correttamente, siete pregati di portarlo presso un Centro di Assistenza per un controllo ed eventuali riparazioni.
8. Tenere l'apparecchio di lontano da fonti di calore (gas, elettricità, bruciatori, forni caldi).
9. Per disinserire la presa, afferrare la presa stessa e non il cavo elettrico per evitare incidenti.
10. Prima di connettere l'apparecchio o di utilizzarlo, assicurarsi che le mani siano asciutte e in posizione sicura.
11. È preferibile non utilizzare prolunghe con quest'apparecchio; se fosse necessario è importante utilizzare un cavo in buone condizioni, con messa a terra, e con una capacità minima di 10A.
12. Non spostare il sistema di sigillamento sottovuoto quando è in funzione.
13. Posizionare l'apparecchio su di una superficie solida per evitare che si sposti o cada.
14. Questo prodotto è stato progettato esclusivamente per uso domestico In caso di uso industriale o inappropriato o di mancato rispetto delle istruzioni, il produttore declina ogni responsabilità e la garanzia non sarà valida.
15. Non utilizzare all'aperto o in ambienti umidi. Questo apparecchio è destinato esclusivamente a uso domestico.
16. Non è necessario utilizzare lubrificanti, come olio industriale .
17. Mai immergere l'unità in acqua. Se il cavo o la presa si bagnasse per qualsiasi motivo, scollegare la spina dalla presa elettrica, indossando guanti di gomma asciutti. Se l'unità è stata immersa, spedirla immediatamente in un centro di assistenza autorizzato oppure presso il concessionario.
18. Per evitare ustioni, non toccare mai la barra sigillante mentre l'apparecchio è in funzione.
19. Non aprire l'unità né tentare di modificarla o ripararla . Riparazioni non autorizzate possono invalidare la garanzia.

Caratteristiche e Funzioni



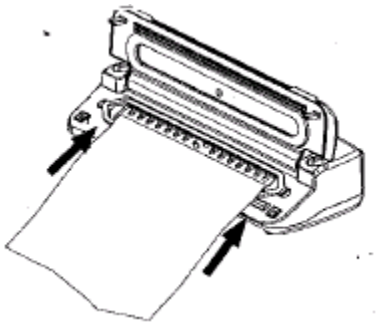
A	Spia luminosa (per il sigillo)
B	Sigillare solamente(Schweißen)
C	Cancellare (Abbruch)
D	Sottovuoto/Sigillo (Vakuum)
E	Spia luminosa (per il vuoto)
F	Premere per bloccare
G	Premere per sbloccare

Spia indicatrice: Indica li livello di vuoto o di sigillatura in atto.
Sigillare solamente (Schweißen): Sigilla il sacchetto senza creare sottovuoto.
Cancellare (Abbruch): Interrompe il processo di vuoto e sigillatura in qualsiasi momento l'operatore desideri interrompere l'operazione.
Vuoto/Sigillo (Vakuum): Aspira l'aria dal sacchetto poi cambia automaticamente funzione e sigilla il sacchetto dopo aver eseguito il sottovuoto.
Chiusura del Coperchio: Per bloccare il coperchio**.** Tasti da premere situati a destra e sinistra del coperchio.
Tasti da premere per sbloccare
Barra Sigillante: Contiene un cavo riscaldato ricoperto da Teflon che permette la sigillatura senza che il sacchetto aderisca alla barra.

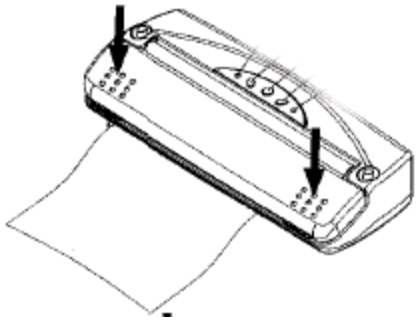
Istruzioni d'Uso

Prima di iniziare un'operazione di sigillatura, assicurarsi che l'unità e tutti i relativi accessori che vengono a contatto con il cibo siano puliti. Seguire le istruzioni per la pulizia fornite.

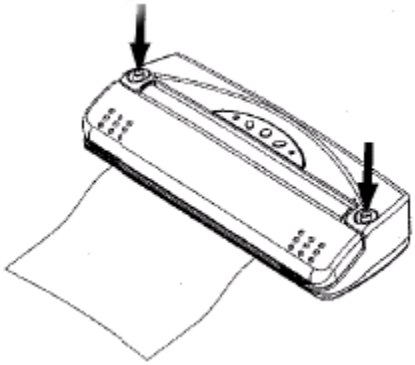
Fase1: Aprire il coperchio e posizionare uno dei lati aperti del sacchetto nella cavità di sigillatura con la parte liscia del risvolto verso l'alto.



Fase 2: Premere il coperchio verso il basso



Fase 3: Premere per sbloccare.



Creare un sacchetto a partire da un rotolo

Collocare l'apparecchio in un luogo asciutto. Assicurarsi che l'area di lavoro davanti all'apparecchio sia libera e sufficientemente ampia per accogliere i sacchetti di cibo.

1. Inserire la spina in una presa da 230V.
2. Assicurarsi che il sacchetto che si desidera utilizzare sia più lungo del cibo di almeno 8cm/3.1in. Aggiungere 2 cm/0.8in. supplementari ogni volta che il sacchetto viene riutilizzato.
3. Srotolare il sacchetto alla lunghezza desiderata e tagliarlo alla dimensione necessaria con un taglio netto. Aprire il coperchio e collocare un'estremità del sacchetto sulla striscia di gomma , poi chiudere il coperchio. (vedi **Fase 1**).
4. Premere con forza il coperchio verso il basso ai due lati sulle zone punteggiate usando le mani fino a udire due "click" (vedi **Fase 2).**
5. Premere il tasto "Schweißen" il diodo luminescente rosso (LED) inizia a lampeggiare.
6. Quando il LED si spegne, il fondo del sacchetto è sigillato.
7. Si ottiene un sacchetto delle dimensioni desiderate.

Conservazione del cibo sotto vuoto:

1. Mettere il cibo da conservare all'interno del sacchetto.
2. Pulire e appianare il lato aperto. Assicurarsi che non ci siano grinze o pieghe sul lato aperto.
3. Togliere liquidi o frammenti di cibo indesiderati dal sacchetto.
4. Assicurarsi che le estremità del sacchetto si trovino nell'area zigrinata (piatto del vuoto) ma sotto l'asta rotonda che è l'apertura della pompa del vuoto, per non creare perdite.
5. Chiudere il coperchio e spingere forte ai due lati sulle zone punteggiate fino a udire due "click".
6. Premere il tasto "Vuoto" e il sacchetto sarà automaticamente messo sotto vuoto e sigillato.
7. Poi premere sui due tasti "Sblocco" ed l'operazione è completa (vedi **Fase 3**).

8. Verificare l'aspetto del sigillo: dovrebbe esserci una striscia sul sigillo e nessuna piega altrimenti il sigillo potrebbe non essere completo.
9. Se è necessario interrompere l'operazione (ad esempio se il sacchetto non è ben posizionato), prima premere il tasto "Abbruch" e poi i tasti "Sblocco".

Suggerimenti Utili

1. Non mettere una quantità di cibo eccessiva nel sacchetto; lasciare una lunghezza sufficiente all'estremità aperta del sacchetto in modo che possa essere ben posizionato sull'area di sigillatura.
2. Non inumidire l'estremità aperta. Questo può rendere più difficile la chiusura ermetica del sacchetto.
3. Esistono diversi usi non alimentari per sacchetti sotto vuoto. Tenere gli articoli per il campeggio come fiammiferi, cassette di pronto soccorso e indumenti, puliti ed asciutti. Proteggere razzi di segnalazione di pericolo stradale. Mantenere l'argenteria lucida e inossidata.
4. Pulire e appianare il lato aperto prima di sigillarlo. Assicurarsi che niente rimanga nella parte aperta del sacchetto, che non ci siano grinze o pieghe sulle estremità del lato aperto. Corpi estranei o grinze e pieghe possono compromettere il sigillo.
5. Non lasciare troppa aria nel sacchetto. Premere sul sacchetto per fare uscire l'aria eccedente prima di creare il vuoto. Troppa aria nel sacchetto sovraccarica la pompa e può causare un calo di potenza del motore che non riesce ad eliminare tutta l'aria .
6. Se gli alimenti da sigillare hanno dei bordi taglienti, come ossa, spaghetti o molluschi, è necessario coprire le punte con carta assorbente per evitare perforazioni o tagli del sacchetto.
7. È preferibile non sigillare più di un sacchetto al minuto per lasciare all'apparecchio il tempo di recuperare.
8. Se per qualsiasi motivo non si è ottenuto il grado di vuoto desiderato , l'apparecchio si ferma automaticamente dopo 30 secondi. In tal caso, assicurarsi che non ci sia una perdita, che il sacchetto sia in ben posizionato o che non vi sia un altro problema.

Apertura di un sacchetto sigillato

Tagliare il sacchetto trasversalmente con le forbici, subito sotto al sigillo.

Risigillare

È possibile sigillare nuovamente molti tipi di alimenti nella confezione originale (ad esempio patatine fritte). Seguire le istruzioni illustrate nel capitolo "Conservazione di alimenti sotto vuoto".

Nota: Il sistema di conservazione sotto vuoto può essere utilizzato anche per creare vuoto in contenitori metallici o lattine.

Pulizia e Manutenzione

Il Sistema di Sigillatura Sottovuoto VC11 è facile da pulire, basta seguire le seguenti operazioni.

1. Lavarsi le mani con cura prima di pulire macchina e accessori.
2. Assicurarsi che la presa di corrente sia scollegata prima di cominciare.
3. Non immergere l'apparecchio in acqua o altri liquidi.
4. Non usare prodotti abrasivi, che graffierebbero le superfici metalliche.
5. Strofinare l'esterno con un panno umido o una spugna e un detergente da cucina neutro.
6. Pulire l'interno togliendo ogni residuo alimentare o liquido con una carta assorbente.
7. Asciugare accuratamente prima di utilizzare di nuovo.

Attenzione:Staccare la presa prima di pulire l'apparecchio. Se del liquido venisse introdotto in qualsiasi parte, non ricollegare la presa né tentare di utilizzare l'apparecchio. Mettersi in contatto con un centro di assistenza autorizzato o con un concessionario.

Conservazione dei sacchetti:

1. Lavare i sacchetti con acqua calda e con un detergente neutro per stoviglie, risciacquarli bene e lasciarli asciugare completamente prima di utilizzarli nuovamente .
2. I sacchetti possono essere lavati nel livello superiore della lavastoviglie dopo averli rivoltati. Metterli in posizione tale che l'acqua possa colare fuori dell'apertura. Lasciare asciugare completamente prima di utilizzare di nuovo.

Nota: Sacchetti usati per carne cruda, pesce o cibi grassi non possono essere riutilizzati.

Interfaccia del sistema di vuoto:

L'interfaccia dell'apparecchio del vuoto è molto facile da pulire. L'ansa tampone impermeabile all'aria può essere smontata e riassemblata e messa in acqua calda e sapone per un lavaggio sicuro.

Nota: L'ansa tampone deve essere asciugata completamente prima di essere rimontata; per rimontarla, agire con delicatezza per non causare alcun danno e assicurarsi che sia rimontata nella posizione originale per evitare perdite di vuoto.

Conservazione del sistema di sigillamento sottovuoto:

Tenere l'apparecchio in un posto piano e sicuro, fuori dalla portata dei bambini.

Direttive per il condizionamento sotto vuoto.

<u>Condizionamento sotto vuoto per il frigorifero.</u>

Per una famiglia attiva, i pasti da consumare fuori possono essere preparati anticipatamente e condizionati sotto vuoto in porzioni individuali pronte da riscaldare in qualsiasi momento.

<u>Preparazione degli alimenti per il congelatore.</u>

1. In condizioni ottimali, il condizionamento sotto vuoto aiuta a mantenere la freschezza degli alimenti. È meglio cominciare con alimenti quanto più freschi possibile.
2. Per cibi delicati di cui si desidera mantenere la forma, prima congelarli, poi sigillarli sotto vuoto e rimetterli quindi nel congelatore Alimenti come carne, bacche e pane possono essere congelati fino a 24 ore senza pericolo di ustioni da congelamento.
3. Per cibi liquidi come minestre, pasticci o stufati, conviene prima congelarli in una padella o un recipiente resistente, poi sigillarli sotto vuoto, etichettarli e riporli nel congelatore appena solidificati.
4. Sbollentare le verdure in acqua bollente o forno a microonde per un corto periodo, farle raffreddare ancora croccanti e condizionarle sotto vuoto in porzioni convenienti.
5. Per sigillare sotto vuoto alimenti non congelati, sono necessari due pollici (5 cm) di lunghezza supplementare del sacchetto per compensare la dilatazione del congelamento.
   Mettere la carne o il pesce su una carta assorbente e sigillare sotto vuoto con la carta nel sacchetto. Questo accorgimento permette di assorbire meglio l'umidità del cibo.

6. Per cibi come tortillas, frittelle, crêpe o polpette per hamburger, è utile separarli con uno strato di paraffina o di carta oleata prima di sovrapporli. Questo permette di rimuoverne una parte, risigillare il resto e rimetterlo immediatamente nel congelatore.

Informazioni di sicurezza per la conservazione del cibo.

Questo sistema di condizionamento sotto vuoto cambierà il vostro modo di acquistare e conservare il cibo. Una volta fatta l'abitudine al condizionamento sotto vuoto, diventerà parte integrante del modo di gestire gli alimenti. Quando si usa quest'apparecchio per sigillare cibo sotto vuoto, è necessario seguire procedure ben definite per ottenere qualità e sicurezza a livello alimentare:

1. Le reazioni chimiche provocate dalla temperatura e il grado di umidità dell'aria, attività enzimatica, moltiplicazione di microrganismi o contaminazione da insetti sono tutti fattori che contribuiscono all'avaria alimentare.
2. L'elemento principale che causa la perdita di valore nutritivo, consistenza, sapore e qualità generale degli alimenti è l'ossigeno dell'aria. La crescita della maggior parte dei microrganismi dipende dalla presenza d'aria, che porta umidità all'interno e all'esterno degli alimenti, a meno che questi non siano protetti da un condizionamento impermeabile. Alimenti congelati esposti all'aria in un congelatore subiscono un ustione da congelamento.
3. Il condizionamento sotto vuoto toglie fino al 90% dell'aria in una confezione. Il contenuto d'ossigeno dell'aria è di circa il 21%, in modo che la rimozione del 90% dell'aria lascia dal 2% al 3% d'ossigeno residuo negli alimenti confezionati sotto vuoto. È noto che livelli d'ossigeno uguali o inferiori al 5% inibiscono la crescita della gran parte dei microrganismi.
4. Esistono tre categorie di microorganismi: muffe, lieviti e batteri; sono presenti dappertutto ma solo in condizioni particolari diventano patogeni.
5. Le muffe non crescono in un ambiente povero d'ossigeno o senza umidità; invece in un ambiente umido, in presenza di zuccheri e temperatura moderata, i lieviti possono crescere con o senz'aria. Il raffreddamento rallenta la crescita dei lieviti e la congelazione la ferma completamente. I batteri si moltiplicano con o senz'aria.
6. Uno dei batteri più pericolosi è il clostridium botulinum; può crescere anche senz'aria in circostanze adatte : temperatura tra 40F e 115F (4°C – 46°C), alimenti poveri di acidi, ambienti con scarsa concentrazione d'ossigeno e temperature superiori a 40F (4°C) per lunghi periodi di tempo.
7. Alimenti congelati, secchi, ad alto contenuto di acidi, sale o zuccheri sono resistenti al clostridium botulinum. Sono invece facilmente preda del clostridium botulinum le seguenti categorie: alimenti non acidi come carne, frutti di mare, olive trattate con lisciva, pollame, pesce, uova e funghi; alimenti a bassa acidità consistenti in verdure; alimenti di acidità media, cioè pomodori troppo maturi, cipolle, peperoni, fichi e cetrioli.
8. Gli alimenti più sensibili al clostridium botulinum dovrebbero essere refrigerati per conservazione breve e congelati per conservazione a lungo termine e consumati immediatamente dopo essere stati riscaldati.
9. Alcuni alimenti secchi, come farina e cereali possono contenere larve d'insetti. Se non sono conservate sotto vuoto, le larve possono schiudersi durante la conservazione e contaminare gli alimenti. Per evitare la proliferazione di curculioni ed altri insetti è necessario conservare questi alimenti in confezioni sotto vuoto.
10. Per evitare avarie, gli alimenti dovrebbero essere conservati a bassa temperatura perché pochi microrganismi possono proliferare in assenza d'aria.
11. Se la temperatura del frigorifero è superiore a 40°F (4°C) (specialmente per periodi di tempo prolungati), aiuterà la crescita di microrganismi patogeni, ragione per cui si deve mantenere la temperatura a 40°F (4°C) o al di sotto di questi valori.
12. Se la temperatura del congelatore è di 0°F (´17°C) o inferiore, è adatta alla conservazione alimentare, premesso che il congelamento non distrugge i microrganismi, ma ritarda la loro crescita.

13. La temperatura del confezionamento sotto vuoto influisce sugli alimenti secchi; la durata di conservazione aumenta di 3-4 volte per ogni calo di 18°F (10°C) della temperatura.

Funzioni

1. La funzione principale di quest'apparecchio è di conservare una gran varietà di alimenti e mantenere a lungo freschezza e sapore a vostro vantaggio. In generale, il condizionamento sotto vuoto mantiene il cibo fresco per un periodo di tempo tre volte più lungo rispetto ai metodi tradizionali di conservazione del cibo. Quando quest'apparecchio diventerà una parte indispensabile della vostra vita, limiterà il deterioramento degli alimenti e permetterà di risparmiare spese:
    i. Cuocere in anticipo, confezionare sotto vuoto e conservare porzioni singole o pasti interi. Questo tipo di sacchetto sotto vuoto non è adatto a forni a microonde o cottura in sacchetto; conviene utilizzare i metodi di cottura tradizionali per riscaldare gli alimenti confezionati sotto vuoto.
    ii. Preparare anticipatamente gli alimenti destinati a picnic, campeggio o barbecue.
    iii. Eliminare le ustioni da congelamento.
    iv. Confezionare alimenti come carne, pesce, pollame, frutti di mare e verdure da congelare o refrigerare.
    v. Confezionare alimenti secchi come fagioli, noci, o cereali per lunga conservazione.
2. Questo sistema serve anche a conservare e proteggere altri oggetti preziosi come fotografie, documenti importanti, collezioni di francobolli, libri da collezione, gioielli, carte, fumetti. Può anche servire per proteggere articoli di ferramenta come viti, chiodi, dadi o bulloni. Può infine conservare medicine, cerotti e altri articoli di pronto soccorso ecc.

Regole generali di sicurezza alimentare

Sia la ricerca scientifica sia il semplice buon senso ci insegnano le seguenti regole di sicurezza alimentare, che a loro volta ci condurranno a una maggiore sicurezza nella conservazione ottimale degli alimenti:

1. Se generi deperibili sono stati riscaldati, scongelati o non refrigerati, devono essere consumati immediatamente.
2. Per rimettere sottovuoto alimenti in precedenza condizionati sottovuoto dopo averli aperti, seguire le istruzioni per il congelamento dopo l'apertura e conservare in modo appropriato i sacchetti rimessi sottovuoto.
3. La procedura corretta per sgelare gli alimenti consiste nel lasciarli nel frigorifero fino al momento di scongelamento; mai sgelare alimenti in acqua calda, con fonti di calore o in forni a microonde.
4. È nocivo consumare alimenti lasciati a temperatura ambiente per molte ore, specialmente se preparati con una salsa densa, conservati sotto vuoto, o in un ambiente a basso tenore d'ossigeno.
5. Per fare calare rapidamente la temperatura , conviene distribuire le confezioni sottovuoto in modo omogeneo nel refrigeratore o congelatore.
6. Prima di realizzare la confezione sottovuoto, è necessario pulirsi le mani e tutti gli strumenti e le superfici usate durante l'operazione.
7. Dopo averli messi sottovuoto, refrigerare o congelare immediatamente i generi deperibili , e non lasciarli a temperatura ambiente.

8. La durata di conservazione di alimenti secchi come noci, noci di cocco o cereali sarà prolungata grazie al condizionamento sottovuoto e alla conservazione in un luogo fresco e buio. L'ossigeno e la temperatura elevata faranno irrancidire i contenuti grassi degli alimenti.
9. Per aumentare la durata di conservazione di alcuni tipi di frutta e verdura, come mele, banane patate e ortaggi con radici, e consigliabile sbucciarli prima di confezionarli sottovuoto.
10. Verdure come broccoli, cavolfiori e cavoli freschi emettono gas se conservati sottovuoto; è dunque necessario sbollentarli e congelarli prima di sigillarli sottovuoto.

Risoluzione dei problemi

In caso fossero riscontrati problemi con il prodotto, seguire le seguenti indicazioni.

L'unità non funziona.

- Assicurarsi che sia ben collegata alla presa elettrica. Controllare la presa elettrica con un altro elettrodomestico.
- Controllare che il cavo e la presa elettrica non siano danneggiati. Se lo sono, non utilizzarli.

L'unità non esegue il primo sigillo sulla sezione del rotolo.

Assicurarsi che l'estremità del rotolo sia correttamente posizionata come descritto nel paragrafo **"Creare un sacchetto a partire da un rotolo".**

L'unità non realizza il vuoto completo nei sacchetti.

- L'estremità aperta del sacchetto deve essere racchiusa interamente nella cavità della cavità da vuoto.
- Controllare che non vi siano detriti sulle guarnizioni e sui giunti di tenuta. Dopo averli ripuliti, rimetterli nella posizione corretta.
- Invertire il lato operativo del giunto inferiore facendolo ruotare su sé stesso.
- Il sacchetto potrebbe essere forato. Per verificarlo, sigillare il sacchetto con dell'aria dentro, immergerlo nell'acqua e schiacciare. L'apparizione di bollicine indica una perdita. Sigillare di nuovo oppure usare un altro sacchetto.

I sacchetti non sono sigillati correttamente.

- Questo problema può esser causato dalla barra sigillante in surriscaldamento che fa fondere il sacchetto. Aprire il coperchio e lasciare raffreddare la barra sigillante per qualche minuto.

Il sacchetto non mantiene il vuoto dopo essere stato sigillato.

- Questo problema può esser causato da una perdita dovuta alla presenza di grinze, briciole, grasso o liquido. Aprire il sacchetto, pulire la parte superiore e togliere qualsiasi corpo estraneo dalla barra sigillante prima di riprovare.
- Assicurarsi che il sacchetto non sia forato. Se le derrate alimentari presentano bordi taglienti, è necessario foderare il sacchetto con tovagliolini di carta.

Dati Tecnici

N°. Art.	1360
Potenza	110 W
Alimentazione	230 ~ 50 Hz

Compatibilità elettromagnetica

Il sistema di sigillatura sottovuoto è concepito per soddisfare gli attuali requisiti di compatibilità elettromagnetica. Se si sospetta che l'apparecchio interferisca con il normale funzionamento del televisore, o della radio o di altri elettrodomestici, cambiare la posizione dell'apparecchio sino a quando l'interferenza non cessa, oppure connettere l'apparecchio a un'altra presa elettrica.

Responsabilità

Il produttore, il concessionario e l'importatore accettano le responsabilità per la sicurezza, affidabilità e il funzionamento dell'apparecchio solo se:

- L'apparecchio viene adoperato secondo le istruzioni.
- Il sistema elettrico utilizzato corrisponde agli standard CEI.
- L'assemblaggio, le aggiunte, le alterazioni o riparazioni sono eseguite da personale qualificato.

La ditta si riserva il diritto di apportare cambiamenti tecnici o funzionali al prodotto senza preventivo avviso.

Smaltimento

Smaltire l'involucro correttamente.
Se in futuro fosse necessario smaltire il prodotto, si noti che lo smaltimento dei rifiuti elettrici non dovrebbe essere eseguito insieme ai rifiuti domestici. Vi invitiamo a riciclarlo, se possibile. Rivolgetevi agli Enti Locali o al rivenditore per ottenere informazioni sulle modalità per il riciclo.

(Direttiva sullo smaltimento dei rifiuti elettrici ed elettronici)

Per il sistema di sigillatura sottovuoto Caso è fornita una

Garanzia
di 2 anni

Per questo dispositivo è fornita una garanzia di 24 mesi, a decorrere dalla data di acquisto per difetti di fabbricazione o dei materiali. I diritti legali di garanzia secondo il §439 ff. BGB-E non sono pregiudicati da questa garanzia. Questa garanzia non copre difetti dovuti a uso improprio oltre a difetti che non influiscono sul funzionamento o sul valore intrinseco del Tappetino per Idromassaggio. Inoltre la garanzia non copre i componenti soggetti a usura o danni dovuti al trasporto o difetti dovuti a riparazioni che non sono state eseguite dal costruttore.
In caso di reclamo legittimo decideremo se riparare il dispositivo o sostituirlo con uno nuovo.

I difetti apparenti devono essere comunicati entro 14 giorni dalla data di consegna.
Ulteriori reclami non saranno ammessi.

Per l'esercizio di un diritto garanzia siete pregati di mettervi in contatto di con noi prima dell'eventuale rispedizione (sempre con una valida ricevuta di acquisto).

Braukmann GmbH
Raiffeisenstraße 32
59757 Arnsberg

Le riparazioni per reclami non in garanzia verranno addebitate al minor costo possibile.